JUNE 2015





ماہِ رمضان کرن کے ساتھ



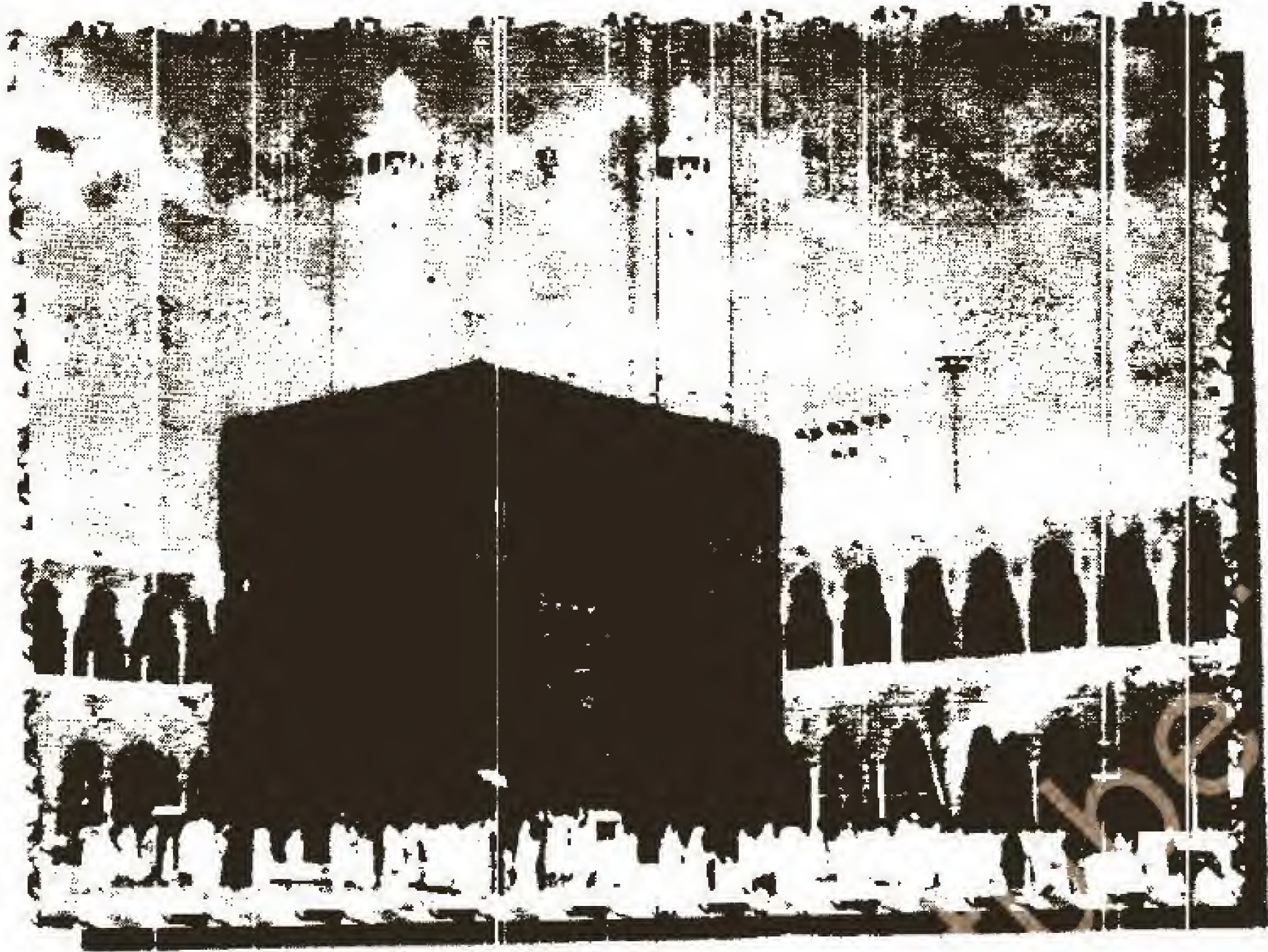




کرن کتاب

ماہ رمضان کرن کے ساتھ





رمضان المبارک

اللہ رب العزت کی رحمتوں، بخششوں اور کرم نوازیوں کا خاص مہینہ رمضان المبارک آنے والا ہے۔ جس کا ہمیں پچھلے گیارہ مہینے سے انتظار تھا۔ یہ ایک ایسا عظیم مہینہ ہے جس کے پہلے عشرے میں بے انتہا رحمتوں کی بارشیں ہوتی ہیں اور دوسرے عشرے میں رب کائنات اپنے گناہ گار بندوں کی نافرمانیوں سے درگزر فرماتے ہیں جبکہ آخری عشرے میں ایسے مومن عاصیوں کو جہنم سے نجات عطا فرماتے ہیں جن کے لیے دوزخ کی سزا مقرر ہو چکی ہے۔

مسلمانوں کو چاہیے کہ اس ماہ مبارک کا ذوق و شوق اور احترام و تعظیم کے ساتھ استقبال کریں اور اس کی خیرات و برکات سے اپنی جھولیاں بھر لیں۔ اس ماہ معظم میں وہ کام ہوتا ہے جو دوسرے مہینوں میں نہیں ہو پاتا۔ قرآن مجید کا اس مہینے سے خاص تعلق ہے۔ یہی وجہ ہے کہ اس میں قرآن شریف بہت جلد یاد ہو جاتا ہے۔ پڑھنا بھی آسان معلوم ہوتا ہے، اس لیے اس سنہری موقع سے فائدہ اٹھانا چاہیے۔ دوسرے یہ کہ برائیوں سے بچنا اس ماہ میں دشوار نہیں ہوتا بلکہ طبع سلیم کے لیے آسان ہوتا ہے کہ نافرمانیوں اور اللہ و رسول صلی اللہ علیہ وسلم سے بغاوت کے اعمال سے باز آجائے۔ اگر گزشتہ گیارہ ماہ میں برائیوں کو چھوڑنے کی ہمت نہ ہوئی تو اب رمضان کی صورت میں اچھا موقع ہے کہ خواہش نفس کی پیروی ترک کر دی جائے۔ نیز نیکیاں بھی اس ماہ مبارک میں سہل محسوس ہوتی ہیں۔ لہٰذا بندوں کو چاہیے کہ اس ماہ نیک کاموں میں بڑھ چڑھ کر حصہ لیں کہ خوب خوب اجر و ثواب کمائیں۔ کیا معلوم کہ آئندہ رمضان شریف تک آپ اور ہم زندہ بھی رہیں۔

سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بڑے ذوق و شوق سے ماہ رمضان المبارک کا انتظار فرماتے تھے۔ ایک صحیح حدیث میں آیا ہے کہ جب رجب المرجب کا

مہینہ آتا ہے تو آپ صلی اللہ علیہ وسلم بڑی فرحت و مسرت کے عالم میں اللہ تعالیٰ سے یہ دعا کرتے۔

"کہ اے اللہ! ہمارے لیے (زندگی و صحت میں) رجب اور شعبان کے مہینوں میں برکت عطا فرما اور ہمیں رمضان شریف کے مہینے تک پہنچادے' تاکہ ہم زیادہ سے زیادہ اس ماہ مبارک کی خیرات و برکات سے خود کو بہرہ مند کر سکیں۔"

"اگر لوگوں کو رمضان میں کیا کچھ خیر ہے اس کا علم ہو جاتا تو میری امت سارا سال رمضان ہو جانے کی تمنا کرتی۔"

طبرانی کی روایت میں ہے کہ 'جب رمضان شریف کا مہینہ آیا تو سرکار دو عالم صلی اللہ علیہ وسلم نے صحابہ کرام کے مجمع سے خطاب کرتے ہوئے فرمایا۔

"تمہارے پاس رمضان آگیا ہے' برکت کا مہینہ جس کے دوران اللہ پاک تمہیں (اپنی رحمت و مغفرت ہے) گھیرے میں لے لیتا ہے' خطائیں درگزر فرماتا ہے' رحمت نازل فرماتا ہے اور دعا قبول فرماتا ہے اور یہ دیکھتا ہے کہ خیر اور بھلائی کے میدان میں تم لوگوں کا مقابلہ کیسا ہوتا ہے اور تمہیں لے کر فرشتوں سے فخر کرتا ہے۔ لہٰذا تم لوگ اللہ کو اپنی طرف سے بھلائی دکھاؤ' کیونکہ بدبخت اور قسمت کا مارا وہ شخص ہے' جو اس جیسے مہینے میں اللہ تعالیٰ کی رحمت سے محروم رہ گیا۔"

درحقیقت ماہ رمضان نفس و روح کی تربیت کا بہترین کورس ہے۔ اس میں آدمی چاہے تو بہت کچھ سیکھ سکتا ہے' سدھار سکتا ہے' اصلاح کر سکتا ہے' بہت کچھ بنا سکتا ہے۔ وجہ یہ ہے کہ اللہ و رسول صلی اللہ علیہ وسلم سے باغیانہ رویہ اختیار کرنے کے پیچھے دو عناصر سب سے زیادہ کارفرما ہوتے ہیں۔ ایک انسان کا اپنا نفس امارہ ہے جس کا کام ہی انسان کو برائی کی جانب دھکیلنا ہوتا ہے' تاکہ انسان ہلاکت کا شکار ہو جائے۔

ادھر اللہ پاک نے اس نفس امارہ کے تقاضوں اور خواہشوں پر پابندی لگادی کہ رمضان المبارک کے دنوں میں کھانے' پینے اور شہوانی خواہش پوری کرنے کی اجازت نہیں۔ نتیجہ یہ ہوا ہے کہ نفس پھر کمزور پڑ جاتا ہے' اس کی رغبتوں کا زور ٹوٹا ہوا ہوتا ہے۔ چنانچہ ذرا سی ہمت کرلے تو انسان اپنی نفسانی خواہشات پر رمضان شریف میں باآسانی قابو پالیتا ہے اور دوسرا جو ہے انسان کا دائمی دشمن شیطان ہے۔ خواہ انسانی شیطان ہو یا جنی شیطان' جس کے ورغلانے پر انسان دھوکے میں پڑ جاتا ہے' جہاں تک جنی شیطان کا تعلق ہے تو ایک متفق علیہ حدیث نبوی میں یہ ارشاد آیا ہے۔

"شیطانوں کو زنجیروں میں جکڑ دیا جاتا ہے۔" بعض روایات میں "مردۃ الشیطان" کا لفظ ہے۔ یعنی باغی سرکش قسم کے شیطان کو پابند سلاسل کر دیا جاتا ہے۔ چنانچہ ایسے شیطان پھر رمضان المبارک میں لوگوں کو بہکانے آنہیں سکتے کہ لوگوں سے بڑے بڑے گناہ سرزد کروائیں۔

الغرض آدمی کو چاہیے کہ رمضان کے اس تربیتی مہینے سے خوب استفادہ کرے اور ایسا نہ ہو کہ خواب غفلت میں لگا رہے اور یہ بابرکت مہینہ ہاتھ سے نکل جائے۔

ماہ رمضان قرآن و سنت کے آئینے میں

رمضان قرآن کا مہینہ

رمضان شریف کے مہینے میں انسانوں کے لیے کتاب ہدایت "القرآن" نازل کی گئی جیسا کہ اللہ جل شانہ کا ارشاد ہے۔ "رمضان وہ مہینہ ہے جس میں قرآن نازل کیا گیا جو انسانوں کے لیے سراسر ہدایت ہے اور وہ ایسی واضح تعلیمات پر مشتمل ہے جو راست دکھانے والی اور حقوق و باطل کا فرق کھول کر رکھ دینے

والی ہیں۔" (البقرہ 185)

رمضان شب قدر کا مہینہ

پھر اس ماہ کے جس جز و وقت میں قرآن مجید کو اتارا گیا' وہ رات کا وقت تھا جس کی الگ حرمت و عظمت بن گئی۔ چنانچہ اسے "لیلۃ القدر" کا نام عطا ہو گیا۔ اللہ رب العزت کا ارشاد ہے۔ "ہم نے اسے (قرآن) کو شب قدر میں نازل کیا ہے اور تم کیا جانو کہ شب قدر کیا ہے؟ شب قدر ہزار مہینوں سے زیادہ بہتر ہے۔ فرشتے اور روح (جبرائیل علیہ السلام) اس میں اپنے رب کے اذن سے ہر حکم لے کر اترتے ہیں۔ وہ رات سراسر سلامتی ہے طلوع فجر تک۔" (سورۃ القدر' آیت نمبر 1 تا 5)

شب قدر کی خصوصیات پر مزید روشنی ڈالتے ہوئے اللہ جل شانہ نے فرمایا۔ "ح' م' قسم ہے اس کتاب مبین کی کہ ہم نے اسے ایک بڑی خیر و برکت والی رات میں نازل کیا ہے' کیونکہ لوگوں کو متنبہ کرنے کا ارادہ رکھتے ہیں۔ یہ وہ رات ہے جس میں ہر معاملہ کا حکیمانہ فیصلہ ہمارے حکم سے صادر کیا جاتا ہے۔ ہم (ایک رسول) بھیجنے والے تھے۔ آپ کے پروردگار کی رحمت کے طور پر یقیناً" وہی سب کچھ سننے اور جاننے والا ہے۔ آسمانوں اور زمین کا رب اور ان دونوں میں موجود ہر چیز کا رب ہے۔ اگر تم واقعی یقین رکھنے والے ہو کوئی (حقیقی) معبود اس کے سوا نہیں ہے' وہی زندگی عطا کرتا ہے اور وہی موت دیتا ہے۔ (وہ) تمہارا رب ہے اور تمہارے تمام آباؤ اجداد کا بھی رب ہے جو تم سے پہلے گزر چکے ہیں۔" (سورۃ الدخان آیت نمبر 1 تا 8)

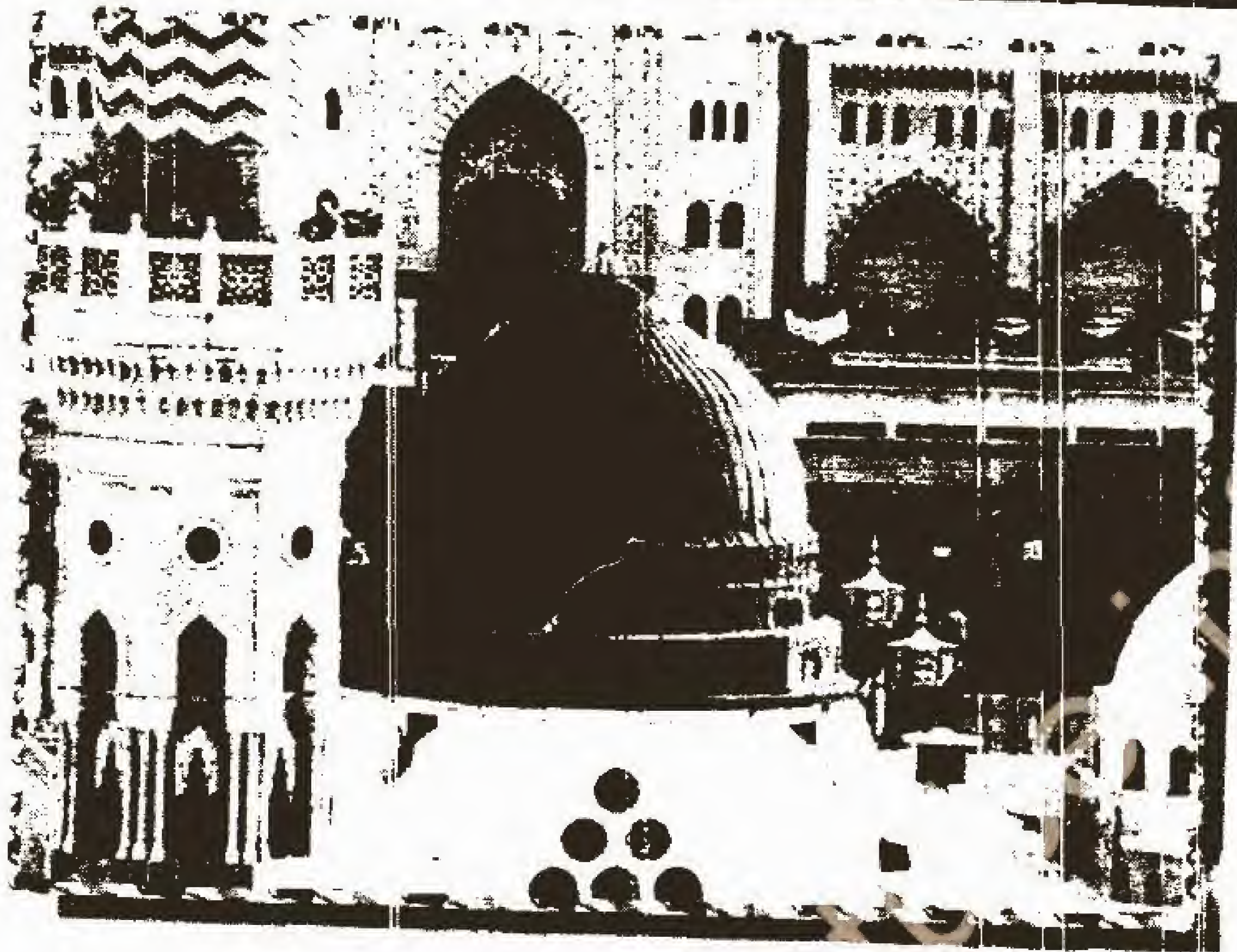
رمضان روزوں کا مہینہ ہے

ماہ رمضان وہ مخصوص مہینہ ہے جس میں روزے رکھنا فرض کر دیا گیا ہے۔ ارشاد باری تعالیٰ ہے۔ "لہٰذا اب سے جو شخص اس (رمضان کے) مہینہ کو پائے اس کو لازم ہے کہ اس پورے مہینے کے روزے رکھے اور جو کوئی بیمار ہو یا سفر کی حالت میں ہو تو وہ دوسرے دنوں میں روزوں کی تعداد پوری کرے۔ اللہ تمہارے ساتھ نرمی کرنا چاہتا ہے' سختی کرنا نہیں چاہتا۔ (اس لیے یہ طریقہ تمہیں بتایا جاتا ہے۔) تاکہ تم روزوں کی تعداد پوری کر سکو اور جس ہدایت سے اللہ نے تمہیں سرفراز کیا۔ اس پر اللہ کی کبریائی کا اظہار اور اعتراف کرو اور یہ کہ تم شکر گزار بن جاؤ۔" (سورۃ البقرہ آیت نمبر 15) نیز اللہ تبارک و تعالیٰ نے روزے فرض کرتے ہوئے درج ذیل حکم نامہ صادر فرمایا۔ "اے ایمان والو! تم پر روزے فرض کر دیے گئے ہیں جس طرح تم سے پہلے نبیوں کے پیروکاروں پر فرض کیے گئے تھے۔ اس سے توقع ہے کہ تم میں تقویٰ کی صفت پیدا ہو گی۔ چند مقرر دنوں کے روزے ہیں۔ اگر کوئی بیماری ہو یا سفر پر ہو تو دوسرے دنوں میں اتنی ہی تعداد پوری کرے اور جو لوگ روزہ رکھنے کی طاقت نہ رکھتے ہوں وہ فدیہ ادا کریں۔ ایک روزے کا فدیہ ایک مسکین کو کھانا کھلانا ہے اور جو اپنی خوشی سے کچھ زیادہ بھلائی کرے تو یہ اس کے لیے بہتر ہے' لیکن اگر تم سمجھو تو تمہارے حق میں اچھا یہی ہے کہ روزہ رکھو۔" (سورۃ البقرہ آیات نمبر 183 تا 184)

روزے کی فرضیت اور تراویح

حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ عنہ کی روایت کردہ حدیث میں سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ و آلہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔ "تم لوگوں کے پاس رمضان کا مبارک مہینہ آ چکا ہے۔ اللہ تعالیٰ نے اس مہینے کے روزے تم پر فرض کیے ہیں۔" (نسائی' بیہقی)

جناب نضر بن شیبان رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ و آلہ وسلم سے روایت ہے کہ سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ و آلہ



وسلم نے فرمایا۔ "اللہ رب العزت نے تم پر رمضان کے روزے فرض کیے ہیں اور میں تم پر رمضان کی رات کا قیام (نماز تراویح) سنت قرار دیتا ہوں۔" (مسند احمد، سنن بیہقی)

روزے کا اجر و ثواب

ویسے تمام اعمال صالحہ اور عبادات تو اللہ ہی کے لیے انسان کرتا ہے اور اللہ کو بھی یہ بات معلوم ہے، مگر اللہ تعالیٰ نے روزے کو خاص اس کے لیے بتایا اور یہ کہ خود ہی اس کا بدلہ ہے۔ سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا۔ "روزے دار کا ثواب اللہ تعالیٰ کے علاوہ کوئی نہیں جانتا۔" (طبرانی، بیہقی)

جناب ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا۔ "اللہ تعالیٰ نے (حدیث قدسی میں) فرمایا۔ انسان کے تمام کام اس کے لیے ہیں۔ البتہ روزہ میرے لیے ہے۔ میں خود اس کا بدلہ (ہوں یا) جتنا چاہوں گا دوں گا۔" (بخاری، مسلم، نسائی)

روزہ دار کی دعا مقبول ہے

سرور کائنات۔۔۔ محمد صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا ارشاد گرامی ہے۔ تین اشخاص کی دعا رد نہیں ہوتی۔ ایک روزدار کی، دعا جب وہ افطار کے وقت دعا کرے۔ دوسرے عادل و انصاف قائم کرنے والے حاکم وقت کی دعا اور تیسرے مظلوم کی دعا اللہ پاک ان افراد کی دعاؤں کو بادلوں سے اوپر اٹھالیتا ہے۔ ان کے لیے آسمان کے روزے کھول دیے جاتے ہیں اور اللہ فرماتا ہے۔ "میری عزت و جلال کی قسم! اے بندہ! میں تیری مدد ضرور کروں گا اگرچہ کچھ بعد ہی سہی۔" (مسند احمد، ترمذی)

ماہ رمضان کے وظائف

ماہ رمضان کی پہلی شب بعد نماز عشاء ایک مرتبہ سورہ فتح پڑھنا بہت افضل ہے۔

رمضان شریف میں ہر نماز عشاء کے بعد روزانہ تین مرتبہ کلمہ طیب پڑھنے کی فضلیت ہے۔ اول مرتبہ پڑھنے سے گناہوں کی مغفرت ہوگی۔ دوم مرتبہ

پڑھنے سے دوزخ سے آزاد ہوگا۔ تیسری بار پڑھنے سے جنت کا مستحق ہوگا۔

شب قدر

حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ و آلہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔ "شب قدر کو تلاش کرو رمضان کی آخری دس راتوں کی طاق راتوں میں۔"

شب قدر کی دعا

حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ و آلہ وسلم سے میں نے عرض کیا کہ "مجھے بتایئے کہ اگر مجھے معلوم ہوجائے کہ کون سی رات شب قدر ہے تو میں اس رات اللہ سے کیا عرض کروں؟ اور کیا دعا مانگوں؟" آپ نے فرمایا کہ یہ عرض کرو۔

ترجمہ "اے اللہ! آپ معاف کرنے والے ہیں اور کریم ہیں' عفو کو پسند کرتے ہیں۔ لہٰذا مجھ سے در گزر کیجئے۔"

پہلی شب قدر

حضور انور سرکار دو عالم صلی اللہ و آلہ وسلم نے ارشاد فرمایا کہ میری امت میں سے جو مرد یا عورت یہ خواہش کرے، کہ میری قبر نور کی روشنی سے منور ہو تو اسے چاہیے کہ ماہ رمضان کی شب قدروں میں کثرت کے ساتھ عبادت الٰہی بجالائے۔ تاکہ ان مبارک اور معتبر راتوں میں عبادت سے اللہ پاک اس کے نامہ اعمال سے برائیوں کو مٹاکر نیکیوں کا ثواب عطا فرمائے۔

شب قدر کی عبادت ستر ہزار شب کی عبادتوں سے افضل ہے۔

نفل نماز

اکیسویں شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھے' ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے 'سورہ قدر ایک ایک بار 'سورہ اخلاص ایک ایک مرتبہ پڑھے۔ بعد سلام کے ستر مرتبہ درود پاک پڑھے۔

ان شاء اللہ تعالیٰ اس نماز کے پڑھنے والے کے حق میں فرشتے دعائے مغفرت کریں گے۔

اکیسویں شب کو دو رکعت نماز پڑھے۔ ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ قدر ایک ایک بار' سورہ اخلاص، تین تین بار پڑھے۔ بعد نماز' سلام پھیر کر ستر مرتبہ استغفار پڑھے۔

ان شاء اللہ تعالیٰ اس نماز اور شب قدر کی برکت سے اللہ پاک اس کی بخشش فرمائے گا۔

دوسری شب قدر

ماہ مبارک کی تئیسویں شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر ایک ایک بار اور سورہ اخلاص تین تین مرتبہ پڑھیں۔

ان شاء اللہ تعالیٰ واسطے مغفرت گناہ کے یہ نماز بہت افضل ہے۔

تئیسویں شب قدر کو آٹھ رکعت نماز چار سلام سے پڑھیں۔ ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ قدر ایک ایک دفعہ' سورہ اخلاص ایک ایک بار پڑھیں۔

بعد سلام کے ستر مرتبہ کلمہ تمجید پڑھیں اور اللہ تعالیٰ سے اپنے گناہوں کی بخشش طلب کریں۔ اللہ تعالیٰ اس کے گناہ معاف فرماکر ان شاء اللہ تعالیٰ مغفرت فرمائے گا۔

تیسری شب قدر

ماہ رمضان کی پچیسویں تاریخ کی شب قدر کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھیں۔ بعد سورہ فاتحہ کے

سورہ قدر ایک ایک بار' سورہ اخلاص پانچ پانچ مرتبہ ہر رکعت میں پڑھیں۔

بعد سلام کے کلمہ طیبہ ایک سو دفعہ پڑھیں۔

بارگاہ رب العزت سے ان شاء اللہ تعالیٰ بے شمار عبادت کا ثواب عطا ہو گا۔

پچیسویں شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر تین تین مرتبہ۔ سورہ اخلاق تین تین مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے ستر دفعہ استغفار پڑھیں۔

پچیسویں شب قدر کو دو رکعت نماز پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر تین تین مرتبہ۔ سورہ اخلاص تین تین مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے ستر دفعہ استغفار پڑھیں۔

پچیسویں شب قدر کو دو رکعت نماز پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر ایک ایک مرتبہ' سورہ اخلاص پندرہ پندرہ مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے ستر دفعہ کلمہ شہادت پڑھیں۔

یہ نماز واسطے نجات عذابِ قبر بہت افضل ہے۔

چوتھی شب قدر

ستائیسویں شب قدر کو بارہ رکعت نماز تین سلام سے پڑھیں ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر ایک ایک مرتبہ' سورہ اخلاص پندرہ پندرہ مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے ستر مرتبہ استغفار پڑھیں۔ ان شاء اللہ اس نماز کے پڑھنے والے کو اللہ تعالیٰ نبیوں کی عبادت کا ثواب عطا فرمائے گا۔

ستائیسویں شب کو دو رکعت نماز پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر تین تین مرتبہ' سورہ اخلاص ستائیس مرتبہ پڑھ کر گناہوں کی مغفرت طلب کریں۔ اللہ تعالیٰ اس کے پچھلے تمام گناہ معاف فرمائے گا ان شاء اللہ۔

ستائیسویں شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھیں۔ ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ تکاثر ایک ایک مرتبہ' سورہ اخلاص تین تین مرتبہ پڑھیں۔

اس نماز کے پڑھنے والے پر سے اللہ تعالیٰ موت کی سختی آسان کرے گا۔ ان شاء اللہ تعالیٰ اس کو عذاب قبر بھی معاف ہو جائے گا۔

ستائیسویں شب کو دو رکعت نماز پڑھیں۔ ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے' سورہ اخلاص سات سات مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے ستر دفعہ استغفار کی تسبیح پڑھیں۔

ان شاء اللہ تعالیٰ اس نماز کو پڑھنے والے اپنے مصلے سے نہ اٹھیں گے کہ اللہ پاک اس کو اور اس کے والدین کے گناہوں کو معاف کر کے مغفرت فرمائے گا اور اللہ تعالیٰ فرشتوں کو حکم دے گا کہ اس کے لیے جنت کو آراستہ کرو اور فرمایا کہ وہ جب تک تمام بہشتی نعمتیں اپنی آنکھ سے دیکھ لے گا۔ اس وقت تک اسے موت نہ آئے گی۔ واسطے مغفرت یہ دعا بہت افضل ہے۔

ستائیسویں شب کو چار رکعت نماز پڑھیں۔ ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ قدر تین تین دفعہ سورہ اخلاص پچاس پچاس مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام سجدہ میں سر رکھ کر ایک مرتبہ تیسرا کلمہ پڑھیں۔

اس کے بعد جو حاجت دنیاوی و دینی طلب کریں۔ ستائیسویں شب قدر کو ساتوں حم پڑھیں۔ یہ ساتوں حم عذاب قبر سے نجات اور مغفرت گناہ کے لیے بہت افضل ہے۔

ستائیسویں شب کو سورہ ملک سات مرتبہ پڑھنا واسطے مغفرت گناہ بہت فضیلت والی ہے۔

پانچویں شب قدر

انتیسویں شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے

پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر ایک ایک بار' سورہ اخلاص تین تین بار پڑھیں۔ بعد سلام کے سورہ الم نشرح' ستر مرتبہ پڑھیں۔

یہ نماز کامل ایمان کے لیے بہت افضل ہے۔

ماہ رمضان کی انتیسویں شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھیں ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ قدر ایک ایک بار' سورہ اخلاص پانچ پانچ مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے درود شریف ایک سو دفعہ پڑھیں۔

ان شاء اللہ تعالیٰ اس نماز کے پڑھنے والے کو دربار خداوندی' بخشش مغفرت عطا کی جائے گی۔

ماہ رمضان المبارک کی انتیسویں شب کو چار مرتبہ سورہ واقعہ پڑھیں۔ ان شاء اللہ تعالیٰ ترقی رزق کے لیے بہت افضل ہے۔

ماہ رمضان کی کسی شب میں بعد نماز عشاء سات مرتبہ سورہ قدر پڑھنی بہت افضل ہے۔ ان شاء اللہ تعالیٰ اس کے پڑھنے سے ہر مصیبت سے نجات حاصل ہو گی۔

جمعتہ الوداع

رمضان المبارک کے آخری جمعہ کو بعد نماز ظہر دو رکعت نماز پڑھیں۔ پہلی رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ زلزال' ایک بار' سورہ اخلاص دس بار' دوسری رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ کافرون تین تین مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے دس بار درود شریف پڑھیں۔ پھر دو رکعت نماز پڑھیں' پہلی رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ تکاثر ایک بار سورہ اخلاص دس بار' دوسری رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے آیت الکرسی تین مرتبہ سورہ اخلاص پچیس مرتبہ' بعد سلام کے درود شریف دس دفعہ پڑھیں۔

اس نماز کے بے شمار فضائل ہیں اور اس نماز کے پڑھنے والے کو اللہ تعالیٰ قیامت تک بے انتہا عبادت کا ثواب عطا فرمائے گا' ان شاء اللہ تعالیٰ۔

رمضان کی آخری رات

حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ و آلہ و سلم نے فرمایا کہ "رمضان کو آخری رات میں آپ کی امت کے لیے مغفرت و بخشش کا فیصلہ کیا جاتا ہے۔" آپ صلی اللہ علیہ و آلہ و سلم سے دریافت کیا گیا۔ "وہ شب قدر ہوتی ہے۔" آپ صلی اللہ علیہ و آلہ و سلم نے فرمایا کہ "شب قدر تو نہیں ہوتی' لیکن بات یہ ہے کہ عمل کرنے والا جب اپنا عمل کر دے تو اس کو پوری اجرت مل جاتی ہے۔"

رمضان المبارک

1 ۔ صبح آنکھ کھلتے ہی تین دفعہ درود شریف پڑھیں اور اپنی ہتھیلیوں پر پھونکیں۔ پھر یہ ہتھیلیاں منہ پر پھیر لیں۔

2 ۔ روزہ رکھنے کی نیت کے بعد 21 مرتبہ "الملک" پڑھیں اور سینے پر پھونکیں۔

3 ۔ اپنا کام شروع کرنے سے پہلے 21 مرتبہ "الغفار" پڑھیں اور پھر کام شروع کریں۔

4 ۔ دوپہر کی نماز کے بعد 21 مرتبہ "القھار" پڑھیں اور دل کی دھڑکن کی جگہ پھونکیں۔

5 ۔ دوپہر کے بعد تھوڑی دیر آرام کی غرض سے سونے لگیں تو 21 مرتبہ "الکبیر" پڑھیں۔

6 ۔ نیند سے اٹھنے کے بعد 21 مرتبہ "الکبیر" پڑھیں اور پھر دل کی جگہ پھونکیں۔

7 ۔ اگر کسی وقت جھنجلاہٹ یا غصہ آئے تو فوراً "الحفیظ" پڑھیں' غصہ دور ہو جائے گا۔

8 ۔ اگر روزہ میں قوت برداشت ختم ہو رہی ہو تو 21 مرتبہ "المقیت" پڑھیں اور انگلیوں پر پھونک کر انگلیاں سونگھ لیں۔ بھوک اور پیاس فوراً ختم ہو جائے گی۔



9 - روزہ کھولنے سے کچھ دیر پہلے دستر خوان پر بیٹھیں اور 21 مرتبہ "الواسع" پڑھیں اور یہ سوچیں کہ ساری نعمتیں آپ کے سامنے ہیں، لیکن خدا کے حکم کی وجہ سے آپ نے سب کچھ اپنے اوپر حرام کر رکھا ہے۔

10 - عشاء اور تراویح کے بعد 21 مرتبہ "القوی" پڑھیں۔

11 - رات کو سوتے وقت سینے پر ہاتھ رکھ کر 100 "الباعث" پڑھیں اور 21 مرتبہ درود شریف پڑھیں اور آرام سے سو جائیں۔

رمضان شریف گزرنے کے بعد عید کے روز آپ اپنے آپ کو نیا انسان محسوس کریں گے۔ خود اعتمادی آپ کے اندر ظاہر ہوگی۔ قوت فیصلہ بڑھ جائے گی۔ آپ اپنے مسائل کے متعلق پورے اطمینان سے سوچ سمجھ کر صحیح فیصلہ کریں گے اور اس بات کے قائل ہو جائیں گے کہ اسلام میں جو احکامات ہیں ان میں اللہ تعالیٰ نے ہمارے لیے ہزاروں بھلائی رکھی ہے۔

سحری اور افطاری کی فضیلت

مسلمانوں اور اہل کتاب کے روزوں کے درمیان فرق سحری کھانا ہے۔ حضور اکرم صلی اللہ علیہ و آلہ وسلم نے فرمایا۔ "سحری کھالیا کرو، اس لیے کہ سحری کھانے میں برکت ہے۔" طبی نقطہ نظر سے بھی سحری کھانا صحت کے لیے بہت مفید ہے۔ چودہ سو سال پہلے جب علم طب اپنے تاریک دور میں تھا۔ سرکار دو عالم حضرت محمد صلی اللہ علیہ و آلہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔ "روزہ رکھو تو صحت مند رہو گے۔" میڈیکل سائنس نے آج کل انکشاف اور اس حقیقت کا اقرار کیا ہے کہ انسانی جسم کے اندرونی نظام کے توازن کو برقرار رکھنے اور اسے تقویت پہنچانے کے لیے انسان کو گاہے بگاہے بھوکا پیاسا رہنا چاہیے۔ یہ بات اپنی جگہ مسلم ہے کہ روزے سے معدہ کو تقویت پہنچتی ہے۔ دل و دماغ کو راحت اور جسم کو آرام ملتا ہے۔ حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ کہتے ہیں کہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ و آلہ وسلم نے فرمایا کہ "ہر گندگی کو دور کرنے کے لیے اللہ تعالیٰ نے کوئی نہ کوئی چیز بنائی ہے اور جسم کو امراض سے پاک کرنے والی چیز روزہ ہے اور روزہ آدھا صبر ہے۔"

فرمایا نبی الرحمت صلی اللہ علیہ و آلہ وسلم نے کہا کہ "لوگ ہمیشہ خیر پر ہی رہیں گے، جب تک افطار میں جلدی کرتے رہیں گے۔ یعنی غروب آفتاب ہوتے ہی فوراً روزہ کھول لیا کریں گے۔" (بخاری و مسلم عن سہل رضی اللہ تعالیٰ عنہ)

فرمایا رسول اکرم صلی اللہ علیہ و آلہ وسلم نے کہ "جب تم روزہ کھولنے لگو تو کھجوروں سے افطار کرو، کھجور سراپا برکت ہے۔ اگر کھجور نہ ملے تو پانی سے روزہ کھول لو، کیونکہ وہ ظاہر اور باطن کو پاک کرنے والا ہے۔" (ترمذی عن سلمان بن عامر رضی اللہ عنہ)

بلاشبہ روزہ انسان کے نفس اور جسم دونوں پر اثر انداز ہوتا ہے اور دونوں کی اصلاح کرتا ہے۔

روزے سے انسانی جسم پر سب سے زیادہ خوش گوار اثر یہ ہوتا ہے کہ وزن کم ہو کر مناسب ہو جاتا ہے، کولیسٹرول اور چکناہٹ کی مقدار جو کہ دل کا دورہ پڑنے کا باعث بنتی ہے، کم ہو جاتی ہے اور یوں روزہ رکھنے والا دل کی بیماریوں سے بہت حد تک محفوظ ہو جاتا ہے۔ بلڈ پریشر میں کمی آجاتی ہے، شوگر کے مریضوں کو بھی افاقہ ہوتا ہے۔ جبکہ ایک صحت مند انسان کو روزے کا یہ فائدہ ہوتا ہے کہ اس کے جسم میں چربی والے مادہ (کولیسٹرول) کم ہو جاتے ہیں اور یہ دل کے لیے بڑی مفید صورت حال ہوتی ہے۔

سحری کے پکوان

انڈہ پراٹھا

آٹا گوندھنے کے لیے اجزا :

میدہ	2 کپ
نمک	حسب ذائقہ
تیل یا گھی	2 کھانے کے چمچے

میدے میں نمک اور تیل ڈال کر مکس کر کے پانی سے گوندھ لیں اور ڈھک کر تقریباً 15 سے 20 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

فلنگ کے لیے :

انڈے	2 عدد
ہلدی	1/4 چائے کا چمچہ
لال مرچ پاؤڈر	1/4 چائے کا چمچہ
نمک	1/4 چائے کا چمچہ
تیل	2 کھانے کے چمچے
پیاز	1 عدد
ٹماٹر	4 کھانے کے چمچے
سبز دھنیا	2 کھانے کے چمچے
سبز مرچیں	2 عدد

ترکیب :

ایک پین میں تیل ڈال کر انڈے، ہلدی، نمک اور لال مرچ ڈال کر اسکریمبل بنا لیں، چولہے سے اتار کر باریک چوپ کی ہوئی پیاز، چاپ ٹماٹر، باریک کٹی ہوئی سبز مرچیں اور دھنیا ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور مکمل ٹھنڈا کر لیں۔

اب آٹے کے چھوٹے سائز کے دو عدد پیڑے بنائیں۔ اور روٹی کی طرح بیل لیں، اب بیلی ہوئی ایک روٹی پہ پہلے انڈے کا آمیزہ ڈالیں۔ پھر بیلی ہوئی دوسری روٹی ڈال کر چاروں سائیڈوں سے اس کو اچھی طرح بند کریں۔ اب توے پہ تھوڑا سا گھی ڈال کر پراٹھوں کی طرح دونوں طرف سے فرائی کر لیں۔ سحری میں دہی کے ساتھ کھانے کے لیے پیش کریں۔



فروزن پراٹھا

اجزا :

میدہ	2 کپ
نمک	1/4 چائے کا چمچہ
چینی	1 کھانے کا چمچہ
گھی	3/4 کپ (گرم کر کے ٹھنڈا کریں)

ترکیب :

میدے میں نمک، چینی، گھی مکس کر کے نیم گرم پانی سے گوندھ لیں۔ تقریباً" آدھے گھنٹے کے بعد درمیانے سائز کے پیڑے بنا کر باریک سی روٹی بیل لیں اور پھر لچھا پراٹھے کی طرح پی بنا کر دوبارہ پیڑا بنا لیں۔ رول کرتے جائیں اور بٹر پیپر یا کسی پلاسٹک بیگ میں ایک ایک پراٹھا رکھتے جائیں اور فریزر میں فریز کریں۔ جب پکانا ہو تو سیدھا فریزر سے نکال کر گرم توے یا فرائنگ پین میں ہلکا سا گھی لگا کر دونوں سائیڈوں سے پکا لیں۔ گرم گرم پراٹھے اچاری آلو اور مسالا چائے کے ساتھ بہت مزا دیں گے۔

لچھا پراٹھا

آٹا گوندھنے کے لیے اجزا :

میدہ	3 کپ
نمک	حسب ذائقہ
تیل یا گھی	2 کھانے کے چمچے
انڈا	1 عدد (اگر چاہیں تو نہ ڈالیں)

تمام چیزوں کو آٹے میں مکس کر کے پانی سے گوندھ لیں اور کم از کم 15 منٹ کے لیے ڈھک کر رکھ دیں۔

ترکیب :

اب آٹے کے مناسب سائز کے پیڑے بنائیں اور روٹی کی طرح بیل لیں، مگر اس پراٹھے کے لیے چپ روٹی کو بالکل باریک بیلیں گے۔ روٹی جتنی باریک ہوگی پراٹھا اتنا ہی اچھا بنے گا۔

روا میدہ پراٹھا

اجزا :

سوجی	1/2 کپ
چینی	1 چائے کا چمچہ
میدہ	1/2 1 کلو یا 4 کپ
گھی	1/2 1 کپ یا 250 گرام
نمک	1/2 1 چائے کا چمچہ

ترکیب :

میدے میں گھی چینی اور نمک ڈال کر نیم گرم پانی سے گوندھ لیں اور تقریباً" ایک گھنٹے کے لیے ڈھک کر رکھ دیں۔ پھر چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر رول کریں اور گھی لگا کر میدے کی جگہ سوجی چھڑک دیں اور چاہیں تو چوکور بنا لیں یا کون بنا کر رکھتے جائیں اور ہلکے ہاتھوں سے رول کر کے توے پہ گھی کے ساتھ ہلکی آنچ پہ پراٹھوں کی طرح پکا لیں، فرائی قیمہ کے ساتھ کھانے کے لیے پیش کریں یہ پراٹھے آپ رمضان میں سحری کے وقت بھی بنا سکتے ہیں۔ بہت ہی خستہ اور مزے کے ہوتے ہیں۔

میتھی کے پراٹھے

اجزا :

تازہ میتھی	ایک گڈی
نمک	ایک کھانے کا چمچہ
آٹا	تین پیالی
ثابت دھنیا	ایک کھانے کا چمچہ
بالائی	تین کھانے کے چمچے
	(گھی یا مکھن بھی ڈال سکتے ہیں)
پانی	حسب ضرورت
ہری مرچ	چار سے پانچ عدد
پیاز	ایک عدد درمیانی

ہرا دھنیا	ایک گڈی
سرخ مرچ	ڈیڑھ کھانے کا چمچہ
کوکنگ آئل	پراٹھوں کے لیے

ترکیب :

میتھی کے پتے چن کر صاف کریں اور اچھی طرح پانی سے دھوئیں۔ ہرے دھنیے کی بھی پتیاں نرم ڈنڈیوں سمیت توڑ کر دھولیں۔ پیاز چھیل کر موٹی موٹی کاٹ لیں۔ اب میتھی میں ہرا دھنیا' پیاز' ثابت دھنیا' ہری مرچ' نمک اور مرچ ملا کر باریک پیس لیں۔ (بلینڈر میں یا سل پر) اور چٹنی سی بنالیں۔ اگر ضرورت ہو تو تھوڑا سا پانی ڈال دیں۔ آٹے میں بالائی ڈال کر ہاتھوں سے ملائیں اور تھوڑا تھوڑا کر کے میتھی کی چٹنی آٹے میں ملاتے ہوئے گوندھ لیں۔ حسب ضرورت آٹے یا پانی کی مقدار بڑھا سکتی ہیں۔ آدھے گھنٹے کے لیے ڈھانپ کر رکھنے کے بعد پیڑے بنا کر روٹی بیل لیں اور درمیانی آنچ پر گھی یا تیل میں پراٹھے بنالیں اور دہی کے ساتھ پیش کریں۔

آلو بھرے پراٹھے

اجزا :

آلو	آدھا کلو ابلے ہوئے
چھیل کر کانٹے کی مدد سے بھرتہ بنالیں	
آٹا	ایک کلو
لال مرچ پاؤڈر	آدھا کھانے کا چمچہ
سفید زیرہ بھنا پسا ہوا	ایک چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
پیاز بڑی ڈلی	ایک عدد
آملیٹ کی پیاز کی طرح کٹی ہوئی	
لیموں	تین عدد
ہرا دھنیا	ایک گڈی باریک کٹا ہوا
ہری مرچ	چار عدد باریک کٹی ہوئی
گھی	حسب ضرورت

ترکیب :

سب سے پہلے ایک تسلے میں آٹا اور نمک ملا کر گوندھ لیں۔ دھیان رکھیں آٹا نہ زیادہ نرم نہ زیادہ سخت ہو۔ گوندھ کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ آلو کے بھرتے میں سارے مسالے اچھی طرح ملالیں۔ توا گرم کریں۔ ایک چھوٹا پیڑا لیں روٹی کی طرح بیل کر مسالا لگے آلو پوری روٹی پر پھیلا کر رکھیں۔ اب دوسرے پیڑے کی روٹی بنائیں آلو کے اوپر رکھ کر کناروں کو اچھی طرح دبا کر بند کر دیں گرم توے کے اوپر آہستہ سے ڈال دیں۔ ایک طرف سک جائے تو پلٹ دیں جب روٹی کی طرح سک جائے تو لکڑی کے چمچے سے گھی لگائیں۔ اچھی طرح سک کر اتار لیں۔ گرم گرم میتھی چٹنی' دہی کا رائتہ ساتھ رکھ کر سرو کریں۔

چکن آلو خمیری پراٹھا

اجزا :

میدہ	4 کپ
خمیر	1-1/2 کھانے کے چمچے
پسی چینی	2 کھانے کے چمچے
نمک	1 چائے کا چمچہ
انڈا	1 عدد
تیل	1/2 کپ
خشک دودھ	2 کھانے کے چمچے
نیم گرم پانی	حسب ضرورت
پسی ہری مرچ	1 چائے کا چمچہ
فلنگ کے اجزا	
ابلے اور کچلے آلو	2 عدد
بھنا چکن کا قیمہ	250 گرام
نمک	1/4 چائے کا چمچہ

چاٹ مسالا	1/2 چائے کا چمچہ
ہرا دھنیا	چند پتے

ترکیب :

ایک پیالے میں 4 کپ میدہ '2/1-1 کھانے کے چمچے خمیر '2 کھانے کے چمچے پسی چینی '1 چائے کا چمچہ نمک '1 عدد انڈا '2/1 کپ تیل '1 چائے کا چمچہ پسی ہری مرچ اور 2 کھانے کے چمچے خشک دودھ مکس کریں۔

پھر اسے حسب ضرورت نیم گرم پانی کے ساتھ نرم گوندھ لیں۔

اب اسے پھولنے کے لیے ایک گھنٹے تک چھوڑ دیں۔

فلنگ کے لیے پیالے میں 2 عدد ابلے کچلے آلو 250 گرام بھنا چکن کا قیمہ 4/1 چائے کا چمچہ نمک 2/1 چائے کا چمچہ چاٹ مسالا اور ہرا دھنیا کے چند پتے ڈال کر مکس کریں۔

ڈو کے پیڑے بنائیں۔ اب ایک ایک کر کے ہر پیڑے کو بڑی پلیٹ کے برابر بیل لیں۔

اب ایک روٹی پر درمیان میں تھوڑی سی فلنگ رکھیں۔ کناروں پر تھوڑا سا پانی لگائیں۔ اس پر دوسری روٹی رکھ کر کناروں کو اچھی طرح جوڑ دیں۔

اس کے بعد اچھی طرح بیل کر بیکنگ ٹرے میں رکھیں اور 200 ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں بیک کریں یا پھر 2 کھانے کے چمچے گھی کے ساتھ فرائی کریں۔

دال پراٹھا

اجزا :

چنے کی دال	ایک پیالی
نمک	حسب ذائقہ
پسی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچہ
لیموں	دو عدد
پودینہ	ایک گڈی باریک کٹا ہوا
ہری مرچ	چار عدد باریک کٹی ہوئی
تیل	تین کھانے کے چمچے
آٹا	آدھا کلو

ترکیب :

چنے کی دال کو نیم گرم پانی سے دھو کر ابالیں لیکن دال بہت نرم نہ ہو بکھری بکھری رہے۔ جب دال گل جائے تو اسے ٹھنڈا کر کے چوپر میں پیس لیں۔ پھر اس میں حسب ذائقہ نمک 'پسی لال مرچ 'لیموں کا رس ' پودینہ اور باریک کٹی ہری مرچ شامل کر کے رکھ دیں۔ اب کڑاہی میں تیل گرم کر کے اس میں مسالا ملی دال کو ہلکا سا بھون لیں۔ اس کے بعد آٹے میں نمک ملا کر تسلے میں نیم گرم پانی کے ساتھ گوندھیں اور تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔ ساتھ ہی توا گرم کر لیں۔ پھر آٹے کا ایک پیڑا بنائیں اور روٹی کی طرح بیل کر اس پر تھوڑی دال پھیلا دیں۔ کنارے تھوڑے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد کناروں پر گیلا میدہ لگا کر دوسری روٹی بیل لیں اور اسے اوپر رکھ کر کناروں کو ہلکا سا دبا کر بند کر دیں۔ اب گرم توے پر اسے روٹی کی طرح سینک کر لکڑی کے چمچے سے تیل لگائیں۔ سینکنے کے بعد اسے اتار کر املی کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

کھوئے کے پراٹھے

ڈو کے اجزا :

میدہ	2 کپ
نمک	1 چٹکی
تیل	2 کھانے کے چمچے
پانی	حسب ضرورت

فلنگ کے اجزا

کھویا	125 گرام

چینی	2 کھانے کے چمچے
کٹا خشک میوہ	1 کھانے کا چمچہ
کدوکش کھوپرا	1 کھانے کا چمچہ
تیل	تلنے کے لیے

ترکیب :

ڈوبنانے کے لیے ایک پیالے میں 2 کپ میدہ' 1 چٹکی نمک' 2 کھانے کے چمچے تیل اور حسب ضرورت پانی ڈال کر گوندھ لیں اور تھوڑی دیر کے لیے چھوڑ دیں۔

اب فلنگ کے لیے ایک پیالے میں 125 گرام کھویا' 2 کھانے کے چمچے چینی' 1 کھانے کا چمچہ کٹا خشک میوہ اور 1 کھانے کا چمچہ کدوکش کھوپرا ڈال کر مکس کریں اور 5 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

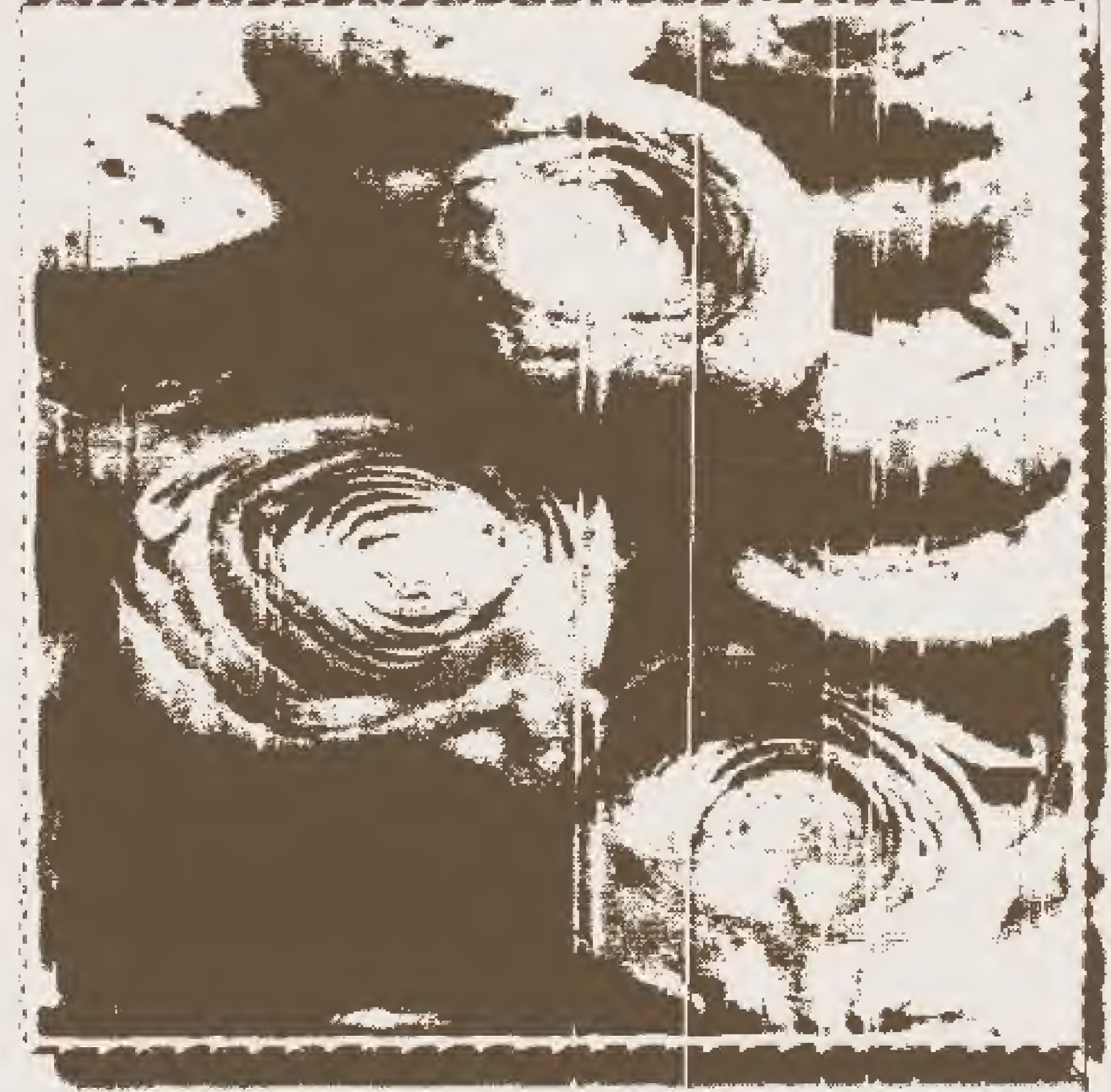
پھر ڈو کے دو چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں اور ان کے درمیان میں فلنگ بھر کر اوپر سے بند کر لیں۔

اب انہیں فرائی کر کے سرو کریں۔

کھجلہ

اجزا :

میدہ	1/2 کلو
ارا روٹ	1 پاؤ
گھی	1 پاؤ



ترکیب :

پہلے 1/2 کلو میدے کو پیالے میں ڈالیں اور اس میں ڈیڑھ کپ پانی شامل کر کے ہاتھ سے ہلکے ہلکے ملالیں۔

اب اسے تھوڑا گوندھیں اور پیڑا بنا کر 10 منٹ کے لیے چھوڑ دیں' تاکہ وہ نرم ہو جائے۔

پھر اسے پتلا بیل لیں اور درمیان میں گھی لگا دیں۔

اس کے بعد اسے رول کریں اور 10 منٹ کے لیے چھوڑ دیں۔

اب اسے کاٹ کر 5 منٹ کے لیے چھوڑ دیں۔

آخر میں اسے روٹی کی طرح گول بیلیں اور ہلکے گرم گھی میں آہستہ سے چھوڑ دیں۔

پھر اس پر ہلکے ہلکے گھی ڈالتے رہیں۔

انڈا مسالا

اجزا :

انڈے	چار عدد
سخت ابال کر چھلکا اتار لیں	
کوکنگ آئل	ایک کھانے کا چمچہ
ثابت زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
پیاز	ایک عدد چوپ کی ہوئی
دار چینی	ایک اسٹک
دھنیا پاؤڈر	دو چائے کے چمچے
لال مرچ	آدھا چائے کا چمچہ موٹی کٹی ہوئی
ہلدی پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ
لہسن	دو عدد۔ باریک کاٹ لیں
نمک	تین چوتھائی چائے کا چمچہ یا حسب ذائقہ
ٹماٹر	ایک عدد
پانی	1-1/4 کپ



ہرا دھنیا — دو کھانے کے چمچے چوپ کیا ہوا

ترکیب :

ابلے ہوئے انڈوں کو پانی میں رکھیں درمیانی آنچ پر تیل گرم کریں۔ اس میں زیرہ ڈال کر کڑکڑائیں۔ اس کے بعد پیاز اور دار چینی ڈال کر پکائیں حتی کہ پیاز لائٹ براؤن ہو جائے۔ اس میں دھنیا پاؤڈر' لال مرچ' ہلدی' لہسن اور نمک ڈال کر پکائیں۔ چمچہ مسلسل چلاتی رہیں اور لہسن کو براؤن کر لیں دو منٹ کے بعد اس میں ٹماٹر ڈال کر مزید پانچ منٹ تک پکائیں۔ اس میں پانی ڈال کر ایک ابال سے آئیں۔ آنچ ہلکی کر دیں اور پانچ منٹ دم پر رکھیں۔ انڈوں کو پانی سے نکال کر لمبائی میں کاٹ لیں۔ انڈوں کو تیار کردہ سوس میں شامل کر دیں اور تھوڑی دیر پکنے دیں۔ آخر میں ہرا دھنیا چھڑک کر گرم گرم سرو کریں۔

بھنا ہوا قیمہ

اجزا :

قیمہ	1/2 کلو
پیاز	2 عدد
ابلے ٹماٹر	3 عدد
ہری مرچ	4 عدد
ہرا دھنیا	1/4 گڈی
کٹی لال مرچ	1 کھانے کا چمچ
ہلدی	1 چائے کا چمچ
پیا گرم مصالحہ	1/2 چائے کا چمچہ
خشک میتھی	1 ایک چائے کا چمچ
ادرک لہسن کا پیسٹ	2 کھانے کے چمچے
نمک	حسب ذائقہ
تیل	1/4 کپ

ترکیب :

پہلے کڑاہی میں 1/4 کپ تیل گرم کر کے 2 عدد باریک کٹی پیاز شامل کر کے اتنا فرائی کریں کہ وہ اچھی طرح سے گولڈن ہو جائے۔ پھر اس میں دو کھانے کے چمچے ادرک لہسن کا پیسٹ اور 1/2 کلو قیمہ شامل کر کے اتنا بھونیں کہ قیمے کا تمام پانی خشک ہو جائے۔ پھر اس میں تین عدد کٹے ہوئے ٹماٹر' چار عدد چوپڈ ہری مرچ 1/4 گڈی ہرا دھنیا 1 کھانے کا چمچہ کٹی لال مرچ' ایک چائے کا چمچہ ہلدی' 1/2 چائے کا چمچہ پیا گرم مسالا اور حسب ذائقہ نمک شامل کر کے خوب اچھی طرح سے بھنائی کریں۔

آخر میں 1/4 گڈی ہرا دھنیا اور 1 چائے کا چمچہ خشک میتھی ڈال کر مکس کریں اور سرو کریں۔

دم کباب

اجزا :

پسندے	ایک کلو
گھی	حسب ضرورت
بادام	چھ عدد
خشخاس	ایک کھانے کا چمچہ
ہری مرچ اور پودینہ	حسب ضرورت
سفید زیرہ	ایک چمچ



کھیرا	دو انچ کا ٹکڑا
گرم مسالا	دو چائے کے چمچے
سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچہ

ترکیب :

پسندے دھو کر نمک لگا کر دو گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ سفید زیرہ خشخاش کھوپڑے کا ٹکڑا اور بادام بھون لیں اور پھر انہیں سل پر باریک پیس لیں۔ پھر ان میں گرم مسالا اور سرخ مرچ ملا کر پسندوں پر لگا دیں۔ پسندوں پر تھوڑا تھوڑا گھی لگا دیں۔ اوون میں پندرہ سے بیس منٹ تک گرم کریں۔ پھر نکال کر ہری مرچ پودینہ باریک کتر کر ڈال دیں اور آپ کے دم کے کباب تیار ہیں۔

چکن کباب

اجزا :

چکن قیمہ	آدھا کلو
وائٹ پیپر	آدھا چائے کا چمچہ
زیرہ	ایک چائے کا چمچہ (بھنا اور گرائنڈ کیا ہوا)
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچہ
اجینو موتو	ایک چائے کا چمچہ
ادرک لہسن	ایک چائے کا چمچہ
ہری مرچ	ایک چائے کا چمچہ گرائنڈ کی ہوئی
مکس مسالے	ایک چائے کا چمچہ
بھنا ہوا دھنیا	آدھا چائے کا چمچہ
نمک	آدھا چائے کا چمچہ
گھی	ایک چوتھائی کپ

ترکیب :

چکن کے قیمہ کو مکس مسالے' وائٹ پیپر' زیرہ (بھنا ہوا گرائنڈ کیا ہوا) بھنا ہوا دھنیا' کٹی ہوئی لال مرچ' اجینو موتو' نمک' ادرک' لہسن' گھی' ہری مرچ (گرائنڈ کی ہوئی) کے ساتھ اچھی طرح میری نیٹ کر کے ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر اسے کباب کی شکل دے دیں۔ اور اسے میڈیم ہائی پر دس منٹ بیک کریں۔ تیار ہونے پر گرم گرم سرو کریں۔

شامی کباب

اجزا :

گائے کی بوٹی	1/2 کلو
چنے کی دال	1 پیالی
ثابت لال مرچ	8 عدد



ثابت کالی مرچ	6عدد
بڑی الائچی	2عدد
دار چینی	1 ٹکڑا
لہسن کے جوے	4عدد (چھلے ہوئے)
ادرک	ایک چھوٹا ٹکڑا
ثابت دھنیا	1 چائے کا چمچہ
سفید زیرہ	1 چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
دہی	1 چائے کا چمچہ
باریک کٹا ہرا دھنیا	1 گڈی
باریک کٹا پودینہ	1 گڈی
باریک کٹی ہری مرچ	4عدد
باریک کٹی پیاز	1عدد
باریک کٹی ادرک	ایک ٹکڑا

ساتھ میں 1 پیالی چنے کی دال، 4 عدد لہسن کے چھلے جوے، 1 چھوٹا ٹکڑا ادرک، 2 عدد بڑی الائچی، 6 عدد ثابت کالی مرچ، 8 عدد ثابت لال مرچ، حسب ذائقہ نمک، 1 چائے کا چمچہ ثابت دھنیا، 1 چائے کا چمچہ سفید زیرہ، اور دو ــــ، ڈھائی پیالی گرم پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ جب دال اور گوشت گل جائیں تو 1 چائے کا چمچہ دہی شامل کردیں۔

پانی خشک ہو جائے تو اسے چوپر میں پیس لیں۔ پھر 1 گڈی باریک کٹا ہرا دھنیا، 1 گڈی باریک کٹا پودینہ، 4 عدد باریک کٹی ہری مرچ، 1 عدد باریک کٹی پیاز، 1 ٹکڑا باریک کٹی ادرک، 2 کھانے کے چمچے کارن فلور یا چاول کا آٹا اور 2 عدد انڈے کی سفیدی ڈال کر خوب اچھی طرح ملائیں۔ اس کے بعد ہاتھ کو چکنا کر کے کباب بنائیں اور فرائنگ پین میں تیل گرم کر کے کباب تل لیں۔ جب وہ گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر گرم گرم سرو کریں۔

سحری ڈرنک

اجزا :

دودھ	1 پاؤ
پائن ایپل جوس	1 کپ
شہد	4 کھانے کے چمچے
کیلے	2عدد
دیسی انڈا	1عدد
پسی دار چینی	1 چٹکی

ماہ رمضان کرن کے ساتھ



افطار کے پکوان

بیسن کے پکوڑے

اجزا :

بیسن	آدھا کلو
ثابت ہری مرچ	آٹھ عدد
	باریک کٹی ہوئی
ہرا دھنیا	ایک گڈی
	باریک کٹا ہوا
ہری پیاز	چار عدد
مع پتوں کے باریک کٹی ہوئی	
پسی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچہ
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
میٹھا سوڈا	

سارے مسالے اچھی طرح ملالیں تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں، انڈا ملا کر پھینٹ لیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں جب تیل گرم ہو جائے تو ہلکی آنچ میں پکوڑے ڈیپ فرائی کریں۔ نکال کر اخبار پر رکھتے جائیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔

چوپڈ پالک پکوڑا

اجزا :

کٹی پالک	3 کپ
بیسن	1-1/4 سے 1-1/2 کپ
چاول کا آٹا	1/2-2 کھانے کے چمچے
پسی لال مرچ	1/2 چائے کا چمچہ
بھنا اور پسا زیرہ	1/2 چائے کا چمچہ
باریک کٹی ہری مرچ	2-3 عدد
ادرک لہسن کا پیسٹ	1 چائے کا چمچہ
باریک کٹا پودینہ	10-13 پتے
باریک کٹا ہرا دھنیا	2 کھانے کے چمچے
گرم تیل	2 کھانے کے چمچے
پانی	حسب ضرورت
نمک	حسب ذائقہ
تیل	ڈیپ فرائنگ کے لیے

ترکیب :

ایک مکسنگ باؤل 1-1/4 سے 1-1/2 کپ بیسن، 2-1/2 کپ چاول کا آٹا، 1/2 چائے کا چمچہ ... 1/2 چائے کا چمچہ بھنا اور پسا زیرہ، 3 ... چائے کا چمچہ ادرک لہسن کا

میں کوٹ کی کٹی پالک ڈال کر گولڈن براؤن فرائی کریں۔ تلتے وقت پین میں ایک ساتھ بہت زیادہ پکوڑے نہ ڈالیں۔

آلو کے پکوڑے

اجزا :

آلو درمیانے سائز کے	تین چار عدد
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	ایک کھانے کا چمچہ
میدہ	ایک کپ
کارن فلور	1/4 کپ
لیمن جوس	ایک چائے کا چمچہ
ڈیپ فرائنگ کے لیے	تیل چار کپ

ترکیب :

میدہ ' بیکنگ پاؤڈر ' کارن فلور ایک پیالے میں چھان لیں۔ درمیان میں گڑھا بنا کر اس میں نمک ' سیاہ مرچ پاؤڈر ' ایک کھانے کا چمچہ تیل اور لیمن جوس کو تھوڑے پانی میں ملا کر شامل کر لیں۔

مزید پانی ملاتے ہوئے گاڑھا آمیزہ تیار کر لیں۔

آلوؤں کے باریک باریک قتلے کاٹ کر صاف کپڑے سے پونچھ کر خشک کر لیں۔

خشک میدے میں ان قتلوں کو رول کر کے فالتو میدہ جھٹک دیں۔

کڑاہی میں تیل گرم کر کے ایک ایک قتلا میدے کے آمیزے میں ڈبو ڈبو کر ڈیپ فرائی کریں۔ تمام پکوڑے تل کر رکھ لیں۔ آنچ قدرے تیز کر کے تمام پکوڑے دوبارہ تل کر خستہ اور براؤن کر لیں۔ ٹشو پیپر پر نکال کر رکھیں اور گرم گرم پیش کریں۔

ڈبل روٹی کے پکوڑے



اجزا :

ڈبل روٹی کے سلائسز	2 عدد
دہی	5 کھانے کے چمچے
نمک	1 چائے کا چمچہ یا حسب ذائقہ
بیکنگ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچہ
بھنا ہوا زیرہ	1/2 چائے کا چمچہ
بیسن	1/2 کپ
لال مرچ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچہ
سبز مرچیں	3 عدد
ہرا دھنیا	2 کھانے کا چمچہ

ترکیب :

ایک پیالے میں بریڈ کے سلائسز کے کنارے اتار کر ٹکڑے کر کے ساتھ ہی سارے مسالے بیسن ' باریک کٹی ہری مرچیں ' باریک کٹا دھنیا اور دہی ڈال کر مکس کر لیں۔ سب کچھ اچھی طرح مکس کر کے گرم تیل میں فرائی کر لیں۔ گولڈن براؤن اور کرسپی ہو جائیں تو نکال لیں۔ پودینے کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم کھانے کے لیے پیش کریں۔

مونگ کی دال کے پکوڑے

اجزا:

چھلکے والی مونگ کی دال	250 گرام
سبز مرچیں	4 سے 5 عدد
سوکھا دھنیا	1 چائے کا چمچہ
ہری پیاز	250 گرام
کٹی لال مرچ	1 چائے کا چمچہ
بھنا ہوا سفید زیرہ	1 چائے کا چمچہ
ہرا دھنیا	2 کھانے کے چمچے
نمک	1 چائے کا چمچہ
بیکنگ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچہ

ترکیب:

مونگ کی دال کو تقریباً "6 گھنٹوں کے لیے پانی میں بھگو دیں۔ پھر اچھی طرح دھو کر چھلکا اتار لیں، گرائنڈر میں ڈال کر پیس لیں۔ اب ایک برتن میں پسی ہوئی دال، باریک کٹی ہوئی ہری پیاز، باریک کٹا ہوا ہرا دھنیا، باریک کٹی ہوئی سبز مرچیں، لال مرچ، نمک، سفید زیرہ، بھون کر کٹا ہوا، سوکھا دھنیا بھون کر کٹا ہوا ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ بیکنگ پاؤڈر صرف اسی وقت ڈالنا ہے جب فوراً" فرائی کرنا ہو۔ اب ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں اور درمیانے سائز کے کباب کی شکل دے کر گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کریں۔ گرم گرم مزے دار مونگ کی دال کے پکوڑے املی کی چٹنی کے ساتھ کھانے کے لیے پیش کریں۔

مسالا بھری مرچوں کے پکوڑے

اجزا:

بیسن	ایک پاؤ
ہری مرچ	چھ تا آٹھ عدد
نمک مرچ	حسب ضرورت

زیرہ، املی کا رس، یا لیموں کا رس



چاٹ مسالا (مرچوں میں بھرنے کے لیے)

گھی، تلنے کے لیے — حسب ضرورت

ترکیب:

ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ مرچوں کو درمیان سے کٹ لگا کر بیج نکال دیں۔ پھر اس میں نمک مرچ، زیرہ، املی کا رس یا لیموں کا رس، چاٹ مسالا بھر دیں۔ بیسن کو نمک مرچ ڈال کر گاڑھا پھینٹ لیں۔ پھر اس میں مرچوں کو لپیٹ کر تل لیں۔

کرسپی بینگن

اجزا:

بینگن	دو عدد
چاول پسے ہوئے	دو کھانے کے چمچے
سرخ مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ
چاٹ مسالا	ذائقہ کے لیے
نمک	حسب ذائقہ
آٹا	دو کھانے کے چمچے
تھائم	آدھا چائے کا چمچہ
تیل	فرائی کرنے کے لیے

ترکیب:



بینگن کو گول سلائس کی شکل میں کاٹ لیں۔ اور نمک لگا کر ایک طرف رکھ دیں۔ تمام اجزا کو اچھی طرح آپس میں مکس کرلیں۔ اور تھوڑا سا پانی ڈال کر لئی بنالیں۔ ایک فرائی پین میں تیل گرم کریں اور بینگن کے سلائس کو لئی میں اچھی طرح ڈبو کر فرائی کریں۔ یہاں تک کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔ چاٹ مسالا چھڑک کر سرو کریں۔ کھانے والوں کو مزا آجائے گا۔

قیمہ کی کچوریاں

اجزا :

قیمہ بغیر چربی والا	آدھا کلو
پیاز درمیانی ڈلی	دو عدد
آملیٹ کی پیاز کی طرح کٹی ہوئی	
لیموں	دو عدد
ہرا دھنیا	ایک گڈی' باریک کٹا ہوا
ہری مرچ	تین عدد باریک کٹی ہوئی
ادرک لہسن پسا ہوا	ایک کھانے کا چمچہ
لال مرچ پسی ہوئی	ایک کھانے کا چمچہ
کالی مرچ پسی ہوئی	ایک چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
کھانے کا سوڈا	آدھا چائے کا چمچہ
تلنے کے لیے تیل	حسب ضرورت



ترکیب :

سب سے پہلے آٹے میں اجوائن' نمک اور سوڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں اور کسی گیلے کپڑے سے ڈھانک کر تقریباً" پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔

پھر ایک دیگچی میں ایک کھانے کا چمچہ تیل ڈال کر قیمہ ڈال دیں ساتھ میں نمک' ادرک لہسن اور مرچ ڈال دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو ہلکا سا بھون کر پیاز' ہری مرچ اور ہرا دھنیا ڈال دیں اوپر سے لیموں کا رس ڈال دیں پھر اچھی طرح مکس کرلیں ٹھنڈا ہونے دیں۔

اب آٹے کا چھوٹا سا پیڑا لے کر ہاتھ گیلا کرلیں پھر پیڑے' پھیلا کر تھوڑا سا قیمہ رکھ کر چاروں طرف سے بند کر دیں۔ ذرا سا دبا کر کچوری کی طرح پھیلا لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں۔ جب خوب گرم ہو جائے تو آنچ ہلکی کر کے کچوریاں تلنا شروع کریں' جب تل جائیں تو نکال کر چھلنی میں اخبار بچھا کر اور رکھتی جائیں تاکہ تیل جذب ہو جائے۔ گرم گرم املی کی چٹنی دہی کے رائتے کے ساتھ سرو کریں۔

قیمے کے کٹلٹس

اجزا :

قیمہ	ایک کلو باریک
آلو	ڈیڑھ کلو ابلے ہوئے
انڈے	دو عدد
ہرا دھنیا	ایک گڈی' بارک کٹا ہوا
ہری مرچ	ایک چائے کا چمچہ پسی ہوئی
پیاز	بڑی ڈلی" آملیٹ کی طرح کٹی ہوئی
ڈبل روٹی کا چورا	ایک پیکٹ
نمک	حسب ذائقہ



تلنے کے لیے تیل حسب ضرورت

ترکیب :

سب سے پہلے آلو کو ابالیں۔ جب آلو اچھی طرح گل جائیں تو ان کا چھلکا اتار کر کانٹے کے ساتھ بھرتہ بنالیں۔ ایک دیگچی میں ایک کھانے کا چمچہ تیل ڈال کر قیمہ ڈال دیں۔ ساتھ سارا مسالا بھی ڈال دیں۔ جب قیمے کا پانی خشک ہوجائے تو تھوڑا سا بھون کر اتار لیں۔ اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر تھوڑے سے آلو ہاتھ میں لے کر اس کو پھیلا لیں۔ اب اس میں تھوڑا تھوڑا قیمہ بھر کر کٹلٹس بنائیں۔ انڈا لگا کر چورا لگالیں۔ اور ہلکی آنچ پر فرائی کریں۔

سموسہ پٹی

اجزا :

میدہ	ایک کلو
نمک	حسب ذائقہ
پانی	حسب ضرورت
تیل	سات کھانے کے چمچے

ترکیب :

پیالے میں میدہ اور نمک ڈال کر پانی کے ساتھ گوندھ لیں۔ اب اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں اور پھر چھوٹی روٹیاں بیل لیں۔ پھر ایک روٹی پر تیل لگا کر دوسری روٹی اس کے اوپر رکھیں اور اس طرح پانچ لیئرز بنا کر ایک بڑی روٹی بیل لیں۔ پھر گرم توے پر تھوڑا سا سینک لیں اور لمبائی میں سموسہ پٹی کی طرح کاٹ لیں۔ پھر لیئرز کو الگ الگ کرلیں۔ سموسہ پٹی تیار ہے۔

چکن سموسہ

اجزاء :

چکن کا قیمہ	آدھا کلو
ہرا مسالا	دو کھانے کے چمچے
ادرک، لہسن، ہری مرچ کا پیسٹ	
دھنیا، پودینہ، ہری پیاز	دو کھانے کے چمچے کٹی ہوئی
گرم مسالا پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ
کوکنگ آئل	دو کپ فرائی کے لیے
لال مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچہ
نمک	حسب ضرورت
لیموں کا رس	ایک چائے کا چمچہ

ترکیب :



قیمہ میں ہرا مسالا کا پیسٹ، لال مرچ، گرم مسالا، نمک ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد اس میں کٹا ہوا پودینہ، دھنیا، ہری پیاز، لیموں کا رس ایک چائے کا چمچہ اچھی طرح مکس کر کے سموسوں میں بھرلیں اور فرائی کرلیں۔

اجزا برائے سموسے :

آٹا	دو کپ
گرم پانی	ایک چوتھائی کپ
کوکنگ آئل	چار کھانے کے چمچے
نمک	آدھا چائے کا چمچہ

ترکیب :

آٹے میں کوکنگ آئل، نمک اور پانی ملا کر نرم آٹا گوندھ لیں۔ آٹے کے پیڑے بنالیں۔ ہر پیڑے کو اپنی ہتھیلی میں دائرے کی شکل میں گھماتے ہوئے آخر میں دبا کر چپٹا کرلیں۔ اس پیڑے کو بیلن سے رول کر کے چار انچ کی گول روٹی سی بنالیں۔ اور پھر اسے درمیان میں دو ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ہر ایک نیم دائرہ روٹی کو سموسے کے لفافے کے طور پر استعمال کریں۔ سیدھے کنارے کو قدرے گرم پانی سے گیلا کرلیں۔ نیم دائرہ حصے کو اس طرح فولڈ کریں کہ ایک تکونی بن جائے۔ سیدھے کناروں کو دبا کر ایک دوسرے میں پیوست کردیں اس طرح کہ درمیان میں خلا نہ رہے۔ ان کون میں چکن کی فلنگ بھر دیں۔ البتہ کون کے اوپری حصہ میں 1-1/4 انچ کے لگ بھگ خالی جگہ چھوڑ دیں۔ اب اوپری کناروں کو گیلا کر کے سختی سے ملا دیں۔ تاکہ سموسہ کی شکل اختیار کرلے۔ درمیانی آنچ پر ان سموسوں کو گولڈن براؤن ہونے تک ڈیپ فرائی کرلیں۔ اور ان کا تیل پیپر ٹاول پر خشک کرلیں۔ افطار کا مزا ان سموسوں کے ساتھ تو اور بھی بڑھ جائے گا۔

مونگ کی دال کے سموسے

اجزا :

بازار کی تلی ہوئی مونگ کی دال 1 پیکٹ

لیمن جوس	2 کھانے کے چمچے
سبز مرچیں	4 عدد باریک کٹی ہوئیں
پیاز	1 عدد باریک چاپ کی ہوئی
سموسوں کی پٹیاں	حسب ضرورت
پودینہ	1/2 گڈی باریک کٹا ہوا
سوئے کٹے ہوئے	2 کھانے کے چمچے
کارن فلور	1 کھانے کا چمچہ
سبز دھنیا	1 گڈی باریک کٹا ہوا

ترکیب :

ایک پیالے میں دال کے ساتھ تمام چیزیں ملا کر لیمن جوس سے، مکس کرلیں اور 10 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ اب اس فلنگ کو سموسوں کی پٹیوں میں بھر کر میدے میں تھوڑا سا پانی ڈال کر مکس کرلیں اور سموسوں کو اس آمیزے سے سیل کرتے جائیں۔ جب سب تیار ہو جائیں تو فرائی کرلیں۔

پنیر کے سموسے

اجزا :

کاٹیج چیز	ایک پیکٹ اگر گھر کی بنی ہوئی ہے تو ایک پیالی
ہرا دھنیا	ایک گڈی باریک کٹا ہوا
ہری مرچ	چار عدد باریک کٹی ہوئی
پیاز درمیانی ڈلی	ایک عدد آملیٹ کی طرح کٹی ہوئی
کالی مرچ ثابت	دس عدد

دونوں چیزوں کو ملا کر گدرا گدرا پیس لیں

سموسوں کے ورق	دو درجن
نمک	حسب ذائقہ
تیل	دو پیالی

ترکیب :

بادام اور کالی مرچ پیس کر پنیر میں ملا دیں۔ پھر اس میں ہرا مسالا اور پیاز ملا کر تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔ پھر ایک ایک ورق میں تھوڑا تھوڑا مسالا بھر کر تھوڑا سا گیلا میدہ لگا کر اس کا منہ بند کر دیں۔ اور ہلکی آنچ میں ڈیپ فرائی کر لیں۔

تلوں والے منفرد سموسے

اجزا :

میدہ	3/4 کپ
تیل	ایک کھانے کا چمچہ
انڈے	تین عدد
نمک	ایک چٹکی
دودھ	گھولنے کے لیے

سب اجزا ملا کر مرکب تیار کر کے فرائی پین میں روٹیاں ہلکی فرائی کر کے رکھ لیں

اوپر لگانے کے لیے اجزا :

انڈے	دو عدد
دودھ	دو کھانے کے چمچے
بریڈ کرامز	3/4 کپ
میدہ	1 کپ
سفید تل	1/2 کپ

فلنگ کے لیے اجزا :

تیل	ایک چمچہ
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
قیمہ	آدھا کلو
کارن فلور	دو چائے کے چمچہ
سنگھاڑے	ایک پاؤ
چینی	آدھا چائے کا چمچہ
ہری پیاز	چار عدد
کنور چکن کیوبز	دو عدد

ترکیب :

تیل گرم کر کے ہری پیاز کاٹ کر ڈالیں پھر قیمہ، زیرہ پاؤڈر ڈال کر بھونیں حتی کہ قیمے کا پانی خشک ہو جائے اور رنگت براؤن ہونے لگے۔ کنور چکن کیوبز ہاتھ سے مسل کر ملا دیں اور 1/4 پانی میں کارن فلور اور چینی گھول کر قیمے پر ڈال دیں۔ اس کو پکا کر گاڑھا کر لیں اور آنچ بند کر دیں۔

سنگھاڑے ابال کر اوپر کے چھلکے اتار دیں اور اندر کی سفید گری باریک چورے کی شکل میں کاٹ کر قیمے میں ملا دیں۔

روٹیاں (پین کیک) تختے پر پھیلا کر اس پر قیمہ اور سنگھاڑے کا آمیزہ پھیلا دیں۔ تھوڑے تھوڑے کنارے چھوڑ دیں اور ان پر انڈا لگا دیں۔

اس قیمہ پھیلائے ہوئے پین کیک کو پہلے دہرا کریں اور پھر تکون سا بنا لیں۔ کنارے دبا دیں تاکہ **فلنگ** باہر نہ نکلنے پائے۔

ان تکون شکل کے سموسوں کو پہلے خشک میدہ لگائیں پھر بقیہ بچے ہوئے انڈوں کے محلول میں ڈبوئیں اور پھر 3/4 کپ بریڈ کرامز اور 1/2 کپ تلوں کو ملا کر ایک پلیٹ میں رکھیں اور انڈا لگانے کے بعد سموسے دونوں جانب سے ان پر رکھ کر دبائیں۔ آدھا گھنٹہ فریج میں رکھنے کے بعد کم گہرے تیل میں گولڈن براؤن کر لیں۔

اسپرنگ رول

اجزا :

رول کے لیے پٹیاں	بارہ عدد
مکس سبزیاں	آدھا کلو
بند گوبھی	ایک عدد باریک کٹی ہوئی
ہری پیاز	چار عدد باریک کٹی ہوئی
نمک	حسب ذائقہ
کٹی ہوئی مرچ	ایک چائے کا چمچہ

کالی مرچ پسی ہوئی	ایک چائے کا چمچہ
اجینو موتو	ایک چائے کا چمچہ
سویا ساس	دو چائے کے چمچے
سرکہ	دو چائے کے چمچے
کوکنگ آئل	دو کپ

ترکیب :

تمام سبزیوں کو دو چمچے تیل ڈال کر فرائی کریں۔ تقریباً پانچ منٹ تک اس کے بعد تمام مسالے شامل کرلیں۔ جب تمام سبزیاں ٹھنڈی ہو جائیں تو ایک ایک پٹی پر تیار سبزیوں کو رکھ کر رول بنائیں اور ڈیپ فرائی کرلیں۔ کیچپ کے ساتھ نوش فرمائیں۔

چکن اسپائسی رولز

اجزا :

چکن	آدھا کلو

(ادرک لہسن کے پیسٹ، نمک اور کالی مرچ کے ساتھ ابالی اور اچھی طرح گلائی ہوئی)

آلو	دو عدد (ابلے ہوئے)
انڈے	دو عدد (ابلے ہوئے)
پیاز	ایک عدد درمیانی (باریک کتری ہوئی)
گاجر	ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)
لیموں کا عرق	دو کھانے کے چمچے
نمک	حسب ذائقہ
کالی مرچ	حسب ذائقہ
ہرا دھنیا	آدھی گڈی (باریک کترا ہوا)
ہری مرچ	دو عدد (باریک کتری ہوئی)
مکھن	دو کھانے کے چمچے
ڈبل روٹی	بڑی آٹھ سے دس سلائس
کوکنگ آئل	تلنے کے لیے

ترکیب :



ابالے ہوئے تمام اجزا یعنی چکن، آلو اور انڈے کو اچھی طرح یک جان کرنے کے بعد دیگر تمام مسالا جات، پیاز، گاجر اور مکھن بھی شامل کرلیں۔ ڈبل روٹی کے سلائس بیلن کی مدد سے چپٹے اور ہموار کریں اور ہر ایک پر تیار شدہ آمیزہ اتنی مقدار میں رکھیں۔ کہ وہ آسانی سے لپیٹ کر رول بنالیا جائے۔ اب کڑاہی میں کوکنگ آئل گرم کرکے رولز کو ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کریں۔ اور سنہرے ہونے پر نکال لیں۔ چلی گارلک سوس کے ساتھ گرما گرم پیش کریں۔

نوڈلز کباب

اجزا :

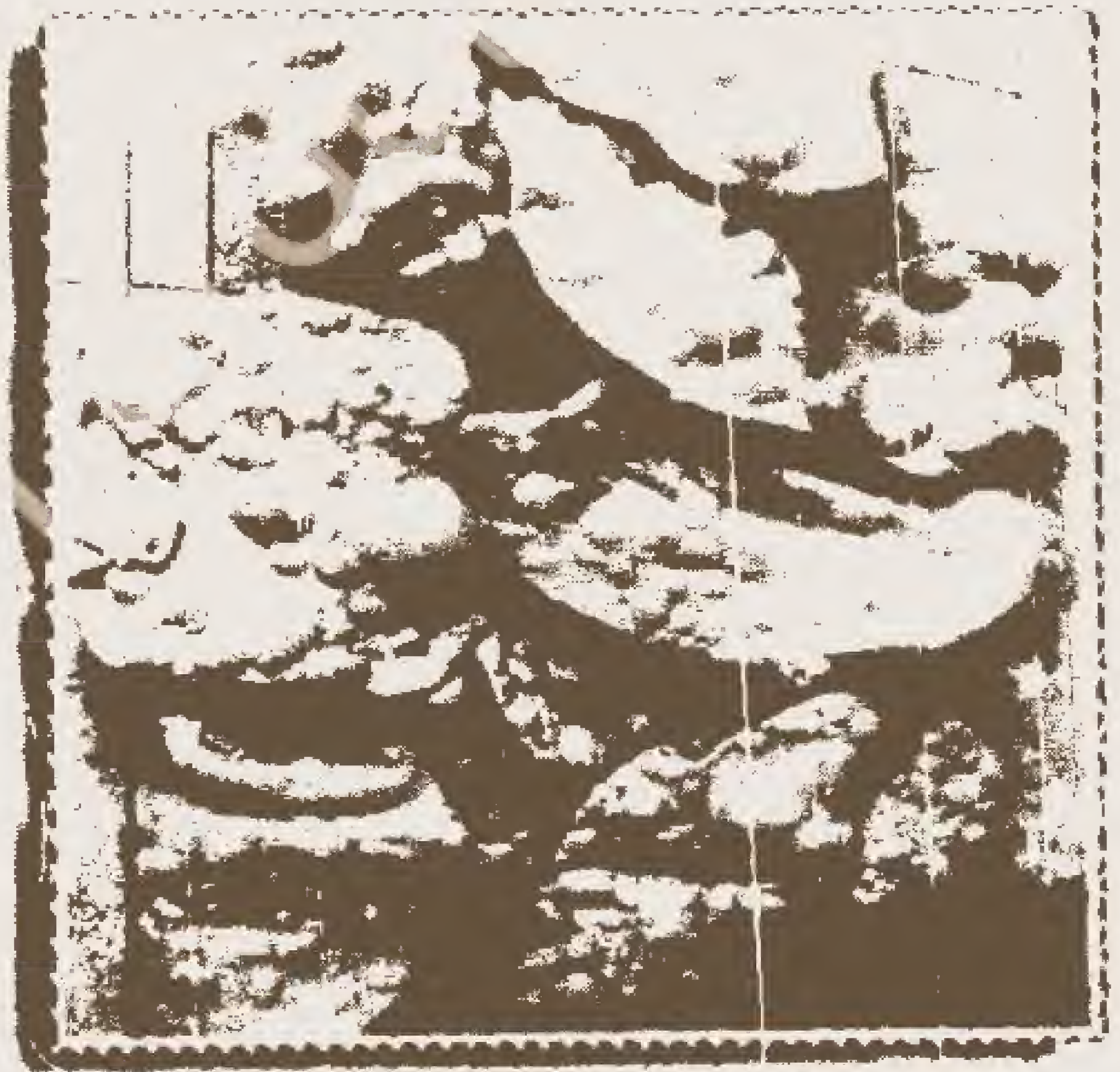
کنور چکن نوڈلز	دو پیکٹ
چلی ساس	چار چائے کے چمچے
تیل	تین چائے کے چمچے
دھنیا کٹا ہوا	چار کھانے کے چمچے
سویا ساس	ایک چائے کا چمچہ
چکن مسالا پیکٹ	حسب ذائقہ

ترکیب :

ابلتے پانی میں نوڈلز کے پیکٹ کھول کر ڈال دیں۔

مسالے والے پیکٹ الگ کرلیں۔ نوڈلز کو دو ابال آنے پر نچوڑلیں اچھی طرح پانی نکال کر کپڑے پر پھیلادیں۔

تیل گرم کر کے نوڈلز اور دیگر مسالے کٹا ہوا دھنیا دو پیکٹوں کے مسالے والے پیکٹ ڈال کر فرائی کریں۔ بیکنگ ٹرے میں انڈے تلنے والا گول کفگیر رکھ کر اس میں یہ نوڈلز ڈال کر دبائیں' جب گول کباب بن جائیں تو کفگیر اٹھالیں اسی طرح پوری ٹرے پر کباب بنا بنا کر رکھ دیں۔ اگر کفگیر نہ ہو تو ہاتھ سے ہی کبابوں کی شیپ دے کر رکھ لیں۔ گرم اوون میں 180.c پر اتنی دیر بیک کریں کہ خستہ اور براؤن ہو جائیں۔ ٹماٹو ساس اور سبزیوں کے ساتھ پیش کردیں۔



پاپڑیاں

اجزا :

میدہ	1کپ
نمک	حسب ذائقہ
زیرہ	1/2 1چائے کاچمچہ
گھی یا تیل	2کھانے کے چمچے

ترکیب :

میدے میں نمک' زیرہ اور گھی ڈال کر پانی سے گوندھ لیں۔ پاپڑی کے لیے آٹا ذرا سخت ہونا چاہیے۔ گوندھ کر 10 سے 15 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر باریک روٹی بیل کر گول کٹر سے یا لمبائی میں کاٹ کر گرم تیل میں فرائی کرلیں' جب گولڈن براؤن اور کرسپی ہو جائیں تو نکال لیں اور جس ڈش میں چاہیں استعمال کریں۔

رگڑا چنا چاٹ

اجزا :

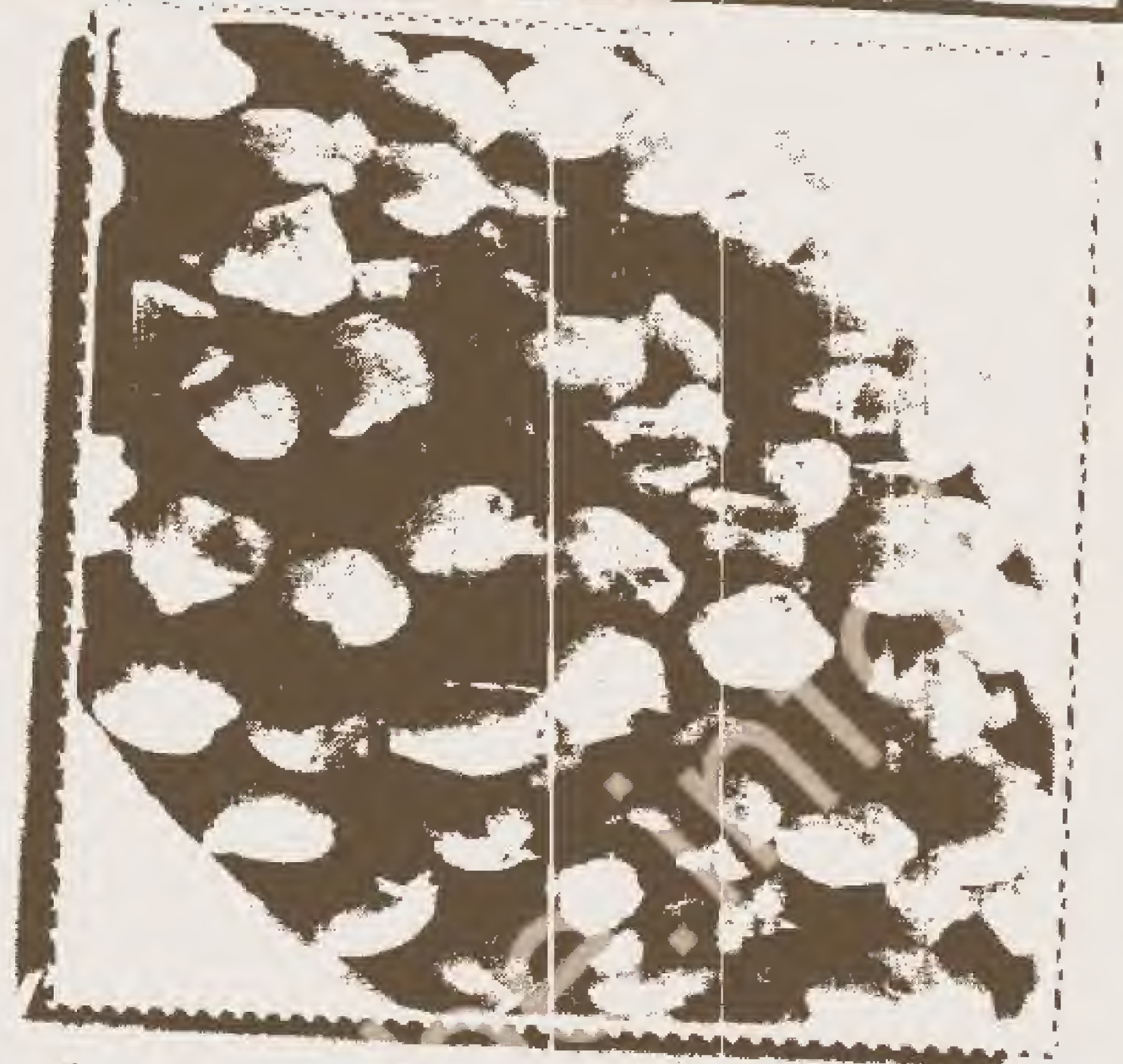
چنے	250گرام
سوڈا	1چائے کاچمچہ
کٹی پیاز	1عدد
ادرک لہسن کا پیسٹ	1چائے کاچمچہ
نمک	1چائے کاچمچہ
ہلدی	1/4چائے کاچمچہ
کٹا ہوا دھنیا	1چائے کاچمچہ
پسی لال مرچ	1چائے کاچمچہ
ٹماٹر	2عدد
ہری مرچ	4عدد
ہرا دھنیا	1/2کپ
چاٹ مسالا	1چائے کاچمچہ
املی کا گاڑھا گودا	1/2کپ

گارنش کے اجزا :

کٹا ہرا دھنیا	2کھانے کے چمچے
ہری مرچ	2عدد
کٹا ٹماٹر	1عدد
پیاز کے رنگز	حسب ضرورت

ترکیب :

250گرام چنوں کو 1عدد کٹی پیاز' تیل' 1چائے کا چمچہ ادرک لہسن کا پیسٹ' 1چائے کا چمچہ نمک' 1/4



چائے کا چمچہ ہلدی' 1 چائے کا چمچہ کٹا ہوا دھنیا اور 1 چائے کا چمچہ پسی لال مرچ کے ساتھ ابالیں' یہاں تک کہ وہ نرم ہو جائیں۔

پھر اس میں گلے ہوئے چنے کے مکسچر کو 1/2 کپ املی کے گودے اور 1 چائے کا چمچہ چاٹ مسالا کے ساتھ شامل کر کے 10 منٹ کے لیے پکائیں۔

اب اسے ایک سرونگ باؤل میں نکال لیں۔

پھر اسے 2 کھانے کے چمچے کٹا ہرا دھنیا' 2 عدد ہری مرچ' 1 عدد کٹا ٹماٹر اور حسب ضرورت پیاز کے رنگز سے گارنش کر کے پاپڑی کے ساتھ سرو کریں۔

دہی کچوری

اجزا :

میدہ	2 کپ
سوجی	1 کپ
بیسن	1 کپ
پسی لال مرچ	1 چائے کا چمچہ
نمک	1/2 چائے کا چمچہ
تیل	تلنے کے لیے

فلنگ کے اجزا :

ابلے چنے	1 کپ
کھٹائی پاؤڈر	1 چائے کا چمچہ
پسی لال مرچ	1 چائے کا چمچہ
گرم مسالا	1/2 چائے کا چمچہ
بھنا اور کٹا ہوا زیرہ	1/2 چائے کا چمچہ
نمک	1/2 چائے کا چمچہ

ابلی اور پھینٹی ثابت مونگ کی دال 1/2 کپ

گارنش کے اجزا :

پھینٹی ہوئی دہی	دو کپ
املی کی چٹنی	حسب ضرورت

ترکیب :

کچوری بنانے کے لیے ایک پین میں ایک کپ بیسن کو چند منٹ کے لیے ہلکی آنچ پر فرائی کر لیں۔ اب اسے چولہے سے اتار کر 1/2 چائے کا چمچہ نمک' ایک چائے کا چمچہ پسی لال مرچ اور پانی ڈال کر گوندھ لیں۔ اب اسے الگ رکھیں۔ پھر اس کی چھوٹی چھوٹی بالز بنائیں۔

پھر ایک پیالے میں 2 کپ میدہ' ایک کپ سوجی اور پانی ڈال کر گوندھ لیں۔

اب اس کی بھی چھوٹی چھوٹی بالز بنائیں اور بیل لیں۔

پھر بیسن کی بنی ہوئی بالز ان پر رکھ کر بیل لیں اور گولڈن ہونے تک فرائی کر لیں۔

اس کے بعد فلنگ کے لیے ایک کپ ابلے چنے 1/2 کپ ابلی اور بھیگی ثابت مونگ کی دال' ایک چائے کا چمچہ کھٹائی پاؤڈر' چائے کا چمچہ پسی لال مرچ' 1/2 چائے کا چمچہ گرم مسالا' 1/2 چائے کا چمچہ بھنا اور کٹا ہوا زیرہ اور 1/2 کا چمچہ نمک ڈال کر مکس کر لیں۔

فرائی کی ہوئی کچوری میں فلنگ ڈالیں اور پھر 2 کپ پھینٹی ہوئی دہی اور حسب ضرورت املی کی چٹنی ڈال کر سرو کریں۔

کھٹے میٹھے دہی بڑے

اجزا :



دہی	ایک کلو گرام
نمک	حسب ذائقہ
چینی	2 کھانے کے چمچے
میٹھا سوڈا	ایک چٹکی
بیسن	ایک پاؤ
سرخ مرچیں	حسب ذائقہ
گھی یا تیل	حسب ضرورت

ترکیب :

سب سے پہلے بیسن میں نمک مرچ اور سوڈا ملا کر بھگو دیں اور پھر ایک گھنٹے کے بعد کڑاہی میں گھی یا تیل گرم کر کے اس کی چھوٹی چھوٹی گول گول پکوڑیاں تل لیجیے اور پھر ایک کھلے منہ کا برتن لیجیے اور اسے پانی سے بھر لیجیے اور پکوڑیاں تل کر اس میں ڈالتے جائیے۔ سنہری رنگ کی پکوڑیاں تلیے اور اتنا خیال رکھیے کہ پکوڑیاں ٹوٹنے نہ پائیں بلکہ سالم ہی رہیں۔ اس کے بعد دہی کو کانٹے یا بیٹر سے پھینٹ لیجیے اور پھر اس میں 2 کھانے کے چمچے چینی ملا دیجیے۔ پھر اس میں تھوڑا سا املچور کا سفوف ڈال کر مکس کر لیجیے۔ اتنا پھینٹیے کہ دہی یک جان ہو جائے۔ اس کے بعد پھر پکوڑیوں کو پانی سے نکال کر دہی میں ملا دیجیے اور انہیں کچھ دیر کے لیے فریزر میں رکھ دیجیے۔ پھر اس پر چاٹ مسالا چھڑکیے۔ اس میں تھوڑی سی ٹاٹری ملا لیجیے۔ مسالا چھڑکنے کے بعد پیش کیجیے۔ یہ ایک بہترین کھٹے میٹھے دہی بڑوں کی ڈش ہے۔ مزے سے تناول فرمائیں۔

پنجابی دہی بڑے

اجزا :

مونگ اور ماش کی دال	آدھا کپ
چینی	تین چمچے
زیرہ	ایک چمچہ
املی کا پانی	ایک کپ
دہی	آدھا کلو
نمک	حسب ذائقہ
ثابت مرچ	آٹھ عدد
کوکنگ آئل	ایک کپ

ترکیب :

مونگ اور ماش کی دال کو آدھا گھنٹہ پہلے بھگو کر اسے باریک پیس لیں۔ اس میں ایک چمچہ نمک اور ایک چمچہ لال مرچ ملا دیں اور فرائی پین میں تیل گرم کر کے چھوٹی چھوٹی پھلکیاں بنا کر فرائی کر کے ایک برتن میں پانی ڈال کر بھگو دیں۔ املی کے پانی میں ایک چمچہ چینی، آدھا چمچہ نمک ڈال کر چولہے پر پکا کر گاڑھا پیسٹ بنا لیں۔ دہی کے اندر دو چمچے چینی اور آدھا چمچہ نمک اور تھوڑا پانی ڈال کر پھینٹ لیں اور زیرہ اور ثابت مرچ توے پر بھون کر پیس لیں۔ اب ایک ڈش میں پھلکیاں پانی میں سے نکال لیں اور اس کا پانی نچوڑ دیں اور ڈش میں رکھ دیں اور اوپر سے دہی ڈال دیں۔ اس کے بعد املی کا پیسٹ، دہی بڑوں پر فاصلے سے ڈال



دیں اور زیرہ اور ثابت مرچ اور چھڑک دیں۔ لذیذ پنجابی دہی بڑے تیار ہیں۔

فروٹ چاٹ

اجزا :

امرود	آدھا کلو
سیب	دو عدد
لیمن جوس	چار چائے کے چمچے
چاٹ مسالا	آدھا چائے کا چمچہ
کیلے	چھ عدد
آڑو	دو عدد
شکر، پسی ہوئی	چار کھانے کے چمچے
اورنج جوس	آدھا کپ

ترکیب :

امرود کو چھیل کر اس کے بیج نکال دیں۔ اس کے بعد کیلے، امرود، سیب اور آڑو کو باریک کاٹ لیں۔ ایک باؤل میں اورنج جوس اور لیمن جوس کی آدھی مقدار ملائیں۔ بعد میں اگر چاہیں تو باقی مقدار بھی ملا سکتی ہیں۔ پھر چاٹ مسالا، شکر اور سارے پھل ملا کر آدھا گھنٹے کے لیے فریزر میں رکھ دیں اور ٹھنڈی ٹھنڈی مزے دار فروٹ چاٹ افطار میں پیش کریں۔

چائنا گراس

اجزا :

چائنا گراس	پانچ گرام
دودھ	ایک کلو
چینی	ایک پاؤ
کھانے کے مختلف رنگ	چند قطرے
الائچی موٹی کٹی ہوئی	1/4 چائے کے چمچے
پانی	حسب ضرورت

ترکیب :

چائنا گراس کو تھوڑے سے پانی کے ساتھ دھیمی آنچ پر پگھلا لیں۔ چینی اور دودھ کو ساتھ ابال کر اس میں پگھلی ہوئی چائنا گراس شامل کریں اور پانچ منٹ تک پکائیں۔ ٹھنڈا کر کے اس میں کھانے کا رنگ اور الائچی ملائیں۔ اس آمیزے کو خوب اچھی طرح بجلی کے مکسر سے پھینٹیں اور جب جھاگ کی شکل اختیار کرلے تو اسے چمچے سے ایک پیالے میں ڈال لیں۔ اس عمل کو دہرائیں۔ اس وقت تک کہ سارا آمیزہ ختم ہو جائے۔ پھر پیالے کو ٹھنڈا ہونے کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ اسے بغیر پھینٹے بھی میٹھا تیار کیا جاسکتا ہے۔ صرف آمیزہ بنا کر ٹھنڈا کرلیں۔ البتہ یہ میٹھا ہلکا اور پھولا ہوا نہ بن سکے گا۔

کیک کسٹرڈ (پھلوں کے ساتھ)

اجزا :

نرم فروٹ کیک	ایک عدد
چینی	چار کھانے کے چمچے
تازہ کریم	ایک پیکٹ
کیلا	چار عدد
سیب	دو عدد

انگور	ایک پیالی
دودھ	ایک لیٹر
اخروٹ	ایک پیالی کٹے ہوئے
جیلی	ایک پیکٹ
اناس	تھوڑا سا

ترکیب :

ایک دیگچی میں دودھ اور چینی ملا کر گرم کریں اور ساتھ میں کارن فلور ڈال کر گاڑھا کسٹرڈ تیار کریں۔ ایک سرونگ ڈش میں کیک کے ٹکڑے ڈالیں اور پھر تمام پھلوں کے ٹکڑے ڈال کر ایک تہ بچھائیں اور پھر اوپر سے کسٹرڈ ڈالیں۔ اسی طرح تہ بہ تہ کسٹرڈ کیک اور فروٹ کی تہ بچھائیں۔ آخر میں جیلی کے ٹکڑے اوپر سے اچھی طرح سجادیں۔ پھر کریم ڈال کر ٹھنڈا ہونے پر نوش فرمائیں۔

ایگ لیس مینگو موس

اجزا :

مینگو پیوری	دو کپ
کریم	دو کپ
پسی چینی	1/2 کپ
جیلیٹن پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچہ
پانی	چار کھانے کے چمچے

ترکیب :

پہلے دو کپ مینگو پیوری اور 1/2 کپ پسی چینی کو ملا کر پکائیں اور ٹھنڈا کریں۔

اب دو کپ کریم کو پھینٹ لیں۔

پھر ایک کھانے کا چمچہ جیلیٹن پاؤڈر کو چار کھانے کے چمچے پانی میں گھول لیں۔

اس کے بعد تمام چیزوں کو فولڈ کریں۔

آخر میں، آم اور پودینے کی پتیوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔

کسٹرڈ آم اور چیکو کے ساتھ

اجزا :

دودھ	ایک کلو
چینی	ایک کپ
ونیلا ایسنس	چند قطرے
چیکو	آدھا کپ (باریک کاٹ لیں)
سویاں	ایک چوتھائی کپ
آم (باریک کاٹ لیں)	ڈیڑھ کپ
کسٹرڈ پاؤڈر	تین کھانے کے چمچے پانی میں
کریم	ایک پیکٹ

دودھ کو گرم کر کے اس میں کسٹرڈ پاؤڈر ملادیں۔ پھر چینی اور سویاں ڈال کر اس وقت تک پکائیں جب تک گاڑھا نہ ہو جائے پھر اسے چولہے سے اتارلیں ٹھنڈا کر کے اس میں کریم، آم اور چیکو شامل کریں اور فریج میں رکھ دیں۔ آخر میں کریم سے ڈیکوریٹ کر کے پیش کریں۔

رمضان کے مشروبات

مینگو ٹینگو



اجزا :

برف	ایک کپ
کٹا آم	ایک عدد
ٹینگ	دو کھانے کے چمچے
وائٹ ڈرنک	ایک کپ
پودینے کے پتے	دو کھانے کے چمچے
چینی	دو کھانے کے چمچے

ترکیب :

بلینڈر میں ایک کپ برف' ایک عدد کٹا آم' دو کھانے کے چمچے' ٹینگ' ایک کپ وائٹ ڈرنک' دو کھانے کے چمچے پودینے کے پتے اور دو کھانے کے چمچے چینی ڈال کر بلینڈ کریں' یہاں تک کہ وہ اسموتھ ہو جائے۔

موجیتو کوکٹیل

اجزا :

لیموں کا رس	1/2 کپ
لیموں	چار عدد
شوگر سیرپ	1/2 کپ
سوڈا واٹر	ایک بوتل
پانی	دو کپ
برف	ایک کپ
نمک	ایک چٹکی
پودینے کی پتیاں (ڈنڈی سمیت)	چار اسٹکس

ترکیب :

چار عدد لیموں کے چار ٹکڑے کریں۔

اب انہیں برف والے سانچوں میں ڈال کر جمالیں۔

پھر 1/2 کپ شوگر سیرپ' ایک بوتل سوڈا واٹر' ایک کپ برف اور ایک چٹکی نمک ڈال کر اچھی طرح بلینڈ کرلیں۔



آخر میں اسے گلاس میں نکال کر چار اسٹکس پودینے کی پتیوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔

تربوز کا جوس

اجزا :

تربوز بڑا	ایک عدد
چینی	حسب پسند
نمک	حسب پسند
برف	حسب ضرورت

ترکیب :

تربوز کو کاٹ لیں' اس کا چھلکا اور بیج علیحدہ کردیں اور سرخ رنگ کے گودے کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرلیں۔ ان ٹکڑوں کو جوس نکالنے والی مشین میں ڈال کر رس نچوڑ لیں۔ اگر جوس نکالنے والی مشین کی سہولت دستیاب نہ ہو تو تربوز کے ٹکڑوں کو کسی کپڑے میں ڈال کر ان کا رس نچوڑ لیں۔ حسب پسند نمک' چینی اور برف شامل کر کے نوش فرمائیے۔ تربوز کا خوش ذائقہ جوس تیار ہے۔

فالسے کا شربت

اجزا :



فالسے	آدھا کلو
چینی	چھ سو گرام
پانی	ایک لیٹر
سیٹرک ایسڈ	آدھا چائے کا چمچہ

ترکیب :

فالسوں کو اچھی طرح صاف کریں۔ تھوڑے پانی میں فالسے ڈال کر ہاتھوں کے ذریعے مسلیں اور گٹھلیاں الگ کریں۔ گودا ملا پانی مکسر میں ڈال کر پتلا رس نکال لیں۔ چینی اور پانی ملا کر چینی حل ہونے تک پکائیں۔ چھان کر ایک تار کی چاشنی بنائیں۔ رس ڈال کر تھوڑی دیر تک پکائیں۔ اسے ٹھنڈا کر کے سیٹرک ایسڈ ملائیں۔ اب اس شربت کو صاف خشک بوتلوں میں بھر کر رکھیں۔ اب اس کو انگور کے تیار شربت میں اچھی طرح ملا دیں۔ صاف اور خشک بوتلوں میں اس مشروب کو بھر کر ٹھنڈی جگہ پر رکھ دیں۔ برف اور ضرورت کے مطابق پانی ڈال کر اس مشروب کو ملا کر پیش کریں۔

کچے آم کا شربت

اجزا :

ابلے کچے آم کا گودا	دو کپ
چینی	چار کپ
نمک	ڈیڑھ چائے کا چمچہ
بھنا پسا زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
پسا پودینہ	ایک چائے کا چمچہ
پانی	دو کپ

پانی اور چینی ملا کر چاشنی بنالیں۔ چاشنی کو ٹھنڈا کر کے چھان لیں۔ آم کا گودا مکسر میں ڈالیں، نمک زیرہ اور پودینہ ڈالیں اور مکسر چلا کر باریک پیس لیں۔ تیار چاشنی میں پسے ہوئے کچے آم کا مرکب ملائیں۔ صاف اور خشک بوتلوں میں بھر کر رکھیں۔

پینے یا پلانے کے وقت ایک حصہ رس یا شربت میں تین حصے پانی اور چورا برف ملائیں۔

چکن نگٹس

اجزا :

چکن بوٹی	آدھا کلو کیوبز بنالیں
نمک	دو کھانے کے چمچے
چینی	ایک کھانے کا چمچہ
ڈبل روٹی کا چورا	250 گرام
تیل	حسب ضرورت
میدہ	آدھی پیالی
چکن کیوب ملا ہوا میدہ	ایک کھانے کا چمچہ
سفید مرچ پسی ہوئی	ایک چائے کا چمچہ
انڈے	دو عدد
نمک	حسب ضرورت

چکن میں اوپر دی گئی ساری اشیا سوائے ڈبل روٹی کا چورا نہ استعمال کریں۔ اچھی طرح ملا کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں جب گرم ہو جائے تو چکن میں ڈبل روٹی کا چورا لگا کر ہلکی آنچ میں ڈیپ فرائی کریں چمچہ ہلاتے رہیں۔ جب گولڈن ہو جائیں تو نکال کر اخبار پر رکھیں اور ایک چٹکی جیسن چھڑک دیں۔